



## Tomatensuppe mit Mascarponecreme

### Zutaten

- 2 EL Mascarpone
- 1 EL Milch, 1,5% Fett
- 1 EL Mandelblättchen
- 1 Beutel MAGGI Guten Appetit Tomatensuppe Toscana
- 750 ml Wasser
- 4 Stängel Basilikum

### Zubereitung

1. Mascarpone mit Milch verrühren.
2. In einer Pfanne ohne Fett Mandelblättchen goldgelb rösten.
3. In einen Topf MAGGI Guten Appetit Tomatensuppe Toscana in Wasser mit dem Schneebesen einrühren. Unter Rühren zum Kochen bringen und bei geringer Wärmezufuhr 3 Min. kochen. Dabei gelegentlich umrühren.
4. Basilikumblätter waschen, trocken tupfen und klein hacken. Die Suppe in Suppentellern anrichten und mit der Mascarponecreme, den Mandelblättchen und Basilikumblätter garniert servieren.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	16 g
Energie	158 kcal
Fett	8 g
Protein	5 g

🕒 10 Minuten

⊕ 3 Portionen