



## Griechische Tomatensuppe

### Zutaten

- 3 Knoblauchzehe(n)
- 60 g grüne Oliven
- 1 EL Olivenöl
- 75 g Fetakäse
- 750 ml Wasser
- 1 Beutel Maggi Für Genießer Tomatensuppe mit Reis

### Zubereitung

1. Knoblauchzehen schälen und hacken. Oliven abtropfen lassen, entsteinen und hacken.
2. In einer Pfanne Olivenöl heiß werden lassen. Knoblauch darin hellgelb anbraten, Oliven zugeben, kurz mitbraten und aus der Pfanne nehmen.
3. Feta Käse zerbröseln und unter die Knoblauch-Oliven-Mischung geben.
4. 750 ml Wasser erwärmen. Maggi Für Genießer Tomatensuppe mit Reis einrühren, zum Kochen bringen und bei geringer Wärmezufuhr ca. 5 Min. kochen, dabei gelegentlich umrühren.
5. Suppe in 3 Tellern anrichten und die Oliven-Feta-Mischung darauf verteilen. Dazu geröstetes Pita-Brot servieren.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	22 g
Energie	238 kcal
Fett	13 g
Protein	7 g

⌚ 20 Minuten

⊕ 3 Portionen