



Tomatensüppchen mit Basilikumklößchen

Zutaten

- 3 Stängel Basilikum
- 125 ml Milch, 1,5% Fett
- 0,5 TL Salz
- etwas Muskatnuss, gerieben
- 1 TL Butter
- 45 g Grieß
- 1 Eigelb
- 1500 g Tomaten
- 100 g Zwiebeln
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 2 TL Maggi Gartengemüse Bouillon (im Glas)
- etwas Zucker
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stängeln zupfen und klein schneiden. In einem Topf Milch mit Salz, Muskatnuss und Butter zum Kochen bringen. Grieß mit einem Kochlöffel unterrühren und so lange rühren, bis sich ein Kloß bildet und sich die Masse vom Topfboden löst. Etwas abkühlen lassen. Eigelb und Basilikum unterrühren. Mit einem Teelöffel 24 kleine Klößchen abstechen und mit angefeuchteten Händen formen. Die Klößchen in Salzwasser ca. 5 Min. garziehen lassen. Dann herausnehmen.
2. Tomaten waschen, Blütenansatz entfernen und in Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. In einen Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Zwiebeln darin andünsten. Tomaten zugeben und mit andünsten. MAGGI Gartengemüse Bouillon zugeben.
3. Ca. 10 Min. bei mittlerer Wärmezufuhr geschlossen kochen, danach mit einem Pürierstab pürieren und nach Geschmack durch ein grobes Sieb geben. Mit Zucker und Pfeffer abschmecken. Klößchen in die Suppe geben und heiß werden lassen. Die Suppe auf Teller verteilen und mit Ciabatta servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	14 g
Energie	122 kcal
Fett	5 g
Protein	5 g

🕒 45 Minuten

⊕ 6 Portionen