

Tomaten-Mozzarella-Suppe

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 kg Tomaten
- 200 g Mozzarella
- 2 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Frischkäse
- 1 TL Oregano
- Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- Basilikum (frisch)



Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 35 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 45 Minuten

Tomaten-Mozzarella-Suppe selber kochen - so gehts:

1. Schäle die Zwiebel und den Knoblauch.
2. Schneide den Mozzarella, die Zwiebeln und den Knoblauch in Würfel.
3. Wasche die Tomaten und schneide sie ebenfalls in große Stücke.
4. Erhitze das Olivenöl in einer Pfanne. Füge die Zwiebel- und Knoblauchwürfel hinzu und dünste sie kurz an.
5. Rühre das Tomatenmark unter und röste es kurz mit an.
6. Gib die Tomatenstücke dazu und würze alles kräftig mit Salz, Pfeffer, Zucker und Oregano.
7. Lasse die Tomaten bei geringer Hitze 25 Minuten garen.
8. Nimm den Topf vom Herd, rühre den Frischkäse unter und püriere die Tomatensuppe.
9. Rühre zum Schluss die Mozzarellawürfel und die Tomatensuppe. Wichtig: Lass den Mozzarella nur in der heißen Suppe schmelzen. Sie sollte jetzt nicht mehr kochen, sonst bekommst du einen klumpigen Brei.
10. Garniere die Tomatensuppe mit frischem Basilikum.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

