

Tortellinisuppe mit Tomaten

Zutaten für 4 Portionen:

- 600 g Tortellini (z.B. mit Käsefüllung)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 6 Tomaten in Öl
- 400 g gestückelte Tomaten (nehmen wir gern aus der Dose)
- 500 ml Wasser
- 200 ml Sahne
- 2 EL Basilikum (gehackt)
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Paprikapulver (edelsüß)
- 1,5 TL Salz
- 1 Prise Pfeffer



zum Servieren:

- Parmesan (grob gehackt)
- Basilikum

Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 15 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 25 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Zwiebel und den Knoblauch. Schneide sie in kleine Würfel. Schneide die eingelegten Tomaten klein.
2. Erhitze das Olivenöl in einem Topf und brate die Zwiebel, den Knoblauch und die eingelegten Tomaten darin an.
3. Gib die gehackten Tomaten und das Salz hinzu. Gieße das Wasser und die Sahne an. Koche die Suppe für 10 Minuten.
4. Püriere sie cremig. Gib die Tortellini hinein und erwärme sie 3 Minuten. Rühre das gehackte Basilikum unter.
5. Serviere die Suppe mit grob gehobeltem Parmesan.

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

