

TORTELLINISUPPE MIT TOMATEN

10 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



25 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 4 Portionen

- 600 g Tortellini (z.B. mit Käsefüllung)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 6 getrocknete Tomaten in Öl
- 400 g Tomaten in Stücken (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

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.



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf **familienkost.de** und stöber in unserem **Shop**.

