

Zucchini-Tomatensuppe mit Schafskäse



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 45 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Zucchini	2 Stk.
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüfefond	½ Liter
Tomatenmark	1 Esslöffel
Olivenöl	2 Esslöffel
Tomaten / Paradeiser	3 Stk.
Zwiebeln	1 Stk.
Knoblauchzehen	2 Stk.
Feta-Käse / Schafskäse	60 g
Salz	Etwas / nach Bedarf
Weißer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Gerebelter Basilikum	Etwas / nach Bedarf
Frische Salbeiblätter	1 Stk.

Zubereitung:

- 3 Tomaten
- 2 mittelgroße Zucchini
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1/2 l Gemüsesuppe
- 60 g Feta
- Salz und Pfeffer
- Basilikum
- 1 Salbeiblatt
- 1 EL Tomatenmark
- 2 EL Olivenöl

Zwiebel, Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.

Tomaten blanchieren, enthäuten und würfelig schneiden.

Zucchini waschen, schälen und in Würfel schneiden.

Olivenöl erhitzen. Zwiebel und glasig andünsten. Tomaten, Zucchini, Knoblauch, Basilikum, Salbei und

Tomatenmark dazugeben. Etwas andünsten lassen und mit Gemüsesuppe aufgießen aufkochen lassen und 20 – 30 Minuten köcheln lassen.

Schafkäse kleinwürfelig schneiden und in die Suppe geben.

Mit dem Pürierstab pürieren und mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Dazu Pizza-, oder Fladenbrot.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2027-Zucchini-Tomatensuppe-mit-Schafskaese.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at