

Tomatensuppe mit Käseklößchen

Zutaten | 4 Portionen

500 g	Tomaten
2	Zwiebeln
1EL	Olivenöl
750 ml	Gemüsebrühe
	Salz, Pfeffer
1TL	Thymian, getrocknet
60 g	Butter
100 g	Gouda, gerieben
1	Ei
60 g	Mehl
1 TL	Salz
1 EL	Petersilie, gehackt

Zubereitungszeit: 40 Min.

Zubereitung:

- Für die Suppe die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, häuten, den Strunk entfernen und vierteln.
- Zwiebeln abziehen, in Würfel schneiden und in Öl glasig dünsten.
- Die gewürfelten Tomaten hinzufügen und kurz mitdünsten. Alles mit der Gemüsebrühe ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken.
- Suppe 15 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen und anschließend mit dem Mixstab pürieren.
- Für die Klößchen Butter, geriebenen Käse, Ei, Mehl und Salz zu einem Teig verkneten. Mit einem Teelöffel von der Käsemasse kleine Klößchen abstechen und in der Suppe gar ziehen lassen.
- Die Tomatensuppe mit den Käseklößchen auf Tellern anrichten und mit gehackter Petersilie garnieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 404 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
381 kcal	28,3 g	17,9 g	36 g	315 mg