

Tomatensuppe mit Blätterteigschnecken

Zutaten

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

Backpapier für das Blech

Tomatensuppe:

1 Knoblauchzehe, gepresst

1 Zwiebel, fein gehackt

Butter zum Dämpfen

600 g Tomaten, gewürfelt

2 EL Tomatenpüree

1 Stück Brot, z.B. Oliven- oder Kräuterbrot, ca. 60 g, gewürfelt

1 dl Rotwein oder Gemüsebouillon

4 dl Gemüsebouillon

1-2 TL Zucker

Salz

Pfeffer aus der Mühle

je 1 EL fein geschnittener Basilikum und Pfefferminze

Blätterteigschnecken:

1 rechteckig ausgewallter Butterblätterteig, ca. 350 g

4-5 EL Tomatenpesto (Pesto rosso)

80 g Frischkäse, z.B. Gala

1 Knoblauchzehe, gepresst

2 EL fein geschnittener Basilikum

Basilikum zum Garnieren



Zubereitung

1. Suppe: Knoblauch und Zwiebel in der Butter andämpfen. Tomaten, -püree und Brot mitdämpfen. Mit Wein und/oder Bouillon ablöschen, Zucker beifügen, würzen. Zugedeckt 15-20 Minuten köcheln.
2. Schnecken: Butterblätterteig flach auslegen. Tomatenpesto, Frischkäse, Knoblauch und Basilikum mischen, gleichmässig auf dem Teig verstreichen. Längs aufrollen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Schnecken mit etwas Abstand auf das mit Backpapier belegte Blech legen, in der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 10-15 Minuten backen.
3. Suppe fein pürieren, in die Pfanne zurückgeben. Suppe erhitzen, Kräuter beifügen. Tomatensuppe in vorgewärmte Teller verteilen, garnieren, mit den Blätterteigschnecken servieren.

Schneller geht es mit gehackten Pelati aus der Dose.

Tomatenpesto wird aus getrockneten in Öl eingelegten Tomaten zubereitet. Es ist im Grossverteiler, in Metzgereien oder Käsereien erhältlich.



Schweiz. Natürlich.



Nährwerte

Eine Portion enthält: 559 kcal, 10g Eiweiss, 41g Fett, 35g Kohlenhydrate.



Schweiz. Natürlich.



Weitere 5000 Rezepte finden Sie auf www.swissmilk.ch/rezepte

2 / 2