



Tomatensuppe

mit Mohnöl und leckerem Chäsbrötli

Zutaten Suppe

2 EL	St. Galler Mohnöl
2	Zwiebeln, grob gehackt
2	Knoblauchzehen, grob gehackt
1.5kg	Tomaten, in Stücken
0.5l	Gemüsebouillon
1 EL	Thymianblättchen
1 TL	Salz
wenig	Pfeffer


Zutaten Chäsbrötli

100g	Roggenbrot, in 4 Scheiben
200g	Ziegenkäse, in Scheiben

Zubereitung

1. Mohnöl warm werden lassen. Zwiebeln ca. 3 Min. andämpfen, Knoblauch und Tomaten kurz mitdämpfen.
2. Bouillon und Thymian begeben, zugedeckt ca. 20 min. köcheln lassen.
3. Suppe pürieren, durch ein Sieb streichen, in die Pfanne zurückgiessen, nur noch heiss werden lassen, anschliessend würzen.
4. Brotscheiben mit Käse belegen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
5. Überbacken: ca. 4 min. in der obersten Rille des auf 240°C vorgeheizten Ofens.
6. Herausnehmen, auf die angerichtete Suppe verteilen.

QUICK-INFOS

Rezept für: 

Vorbereitung: 20 min.

Zubereitung: 20–25 min.

Tipps:

Alternativ können auch andere Käsesorten verwendet werden.

Benötigte Produkte von
St. Galler Öl für dieses Rezept:

