

Tomatensuppe mit Parmesanklösschen aus dem Thermomix®



© Tomatensuppe mit Parmesanklösschen - Rezepte mit Herz

🕒 20 Min.

👨‍🍳 leicht

👤 4 Pers.

Super schnell inklusive lecker Einlage gemacht.

Zutaten-Einkaufsliste

- | | | |
|--------------------------|---------------|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | 50 g | Parmesan (in Stücken) |
| <input type="checkbox"/> | 40 g | Weichweizengrieß |
| <input type="checkbox"/> | 1 | Ei |
| <input type="checkbox"/> | 2 TL | Basilikum (TK) |
| <input type="checkbox"/> | | Salz, Pfeffer |
| <input type="checkbox"/> | 1 | Zwiebel |
| <input type="checkbox"/> | 2 EL | Olivenöl |
| <input type="checkbox"/> | 2 EL | Tomatenmark |
| <input type="checkbox"/> | 1 EL | Mehl |
| <input type="checkbox"/> | 2 | Dosen gewürfelte Tomaten (je 400g) |
| <input type="checkbox"/> | 1/2 TL | Salz |
| <input type="checkbox"/> | 1 TL | Zucker |
| <input type="checkbox"/> | 1 EL | Apfelessig |

Zubereitung

1. Parmesan in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Grieß, Ei und Basilikum zugeben, 20 Sek./Stufe 4 verrühren. Masse mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem Spatel durchrühren. Mit Hilfe von 2 Teelöffeln kleine Klößchen formen und in den mit feuchtem Backpapier ausgelegten Varoma legen. Mixtopf säubern.
2. Zwiebel abziehen, in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Öl, Tomatenmark und Mehl zugeben und 3 Min./120°C (TM31®: Varoma)/ Stufe 1 andünsten. Tomaten zugeben, mit Salz, Zucker und Essig würzen und einmal mit dem Spatel am Boden entlang gehen. Varoma aufsetzen. 10 Min./Varoma/Stufe 1 kochen.
3. Varoma abnehmen. Messbecher draufsetzen! Suppe 40 Sek./Stufe 9 fein pürieren, dabei langsam von Stufe 1 bis 9 hochschalten. Suppe noch mal abschmecken und mit den Klößchen anrichten.

Auf der Suche nach noch mehr bunten Gemüsesuppen, die bei kleinen und großen Gourmets gut ankommen? Schnell gemixt und Löffel für Löffel den Körper und die Seele wärmen? Dann probiert mal diese drei:

[Kürbissuppe mit Kokosmilch](#)

[Maisuppe mit Würstchen](#)

[Erbsensuppe mit Garnelen](#)

Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 270 kcal – 12 g E – 16 g F – 20 g KH