

Paradeissuppe



ZUBEREITUNG

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. In der warmen Butter andünsten. Den Selleriezweig der Länge nach halbieren und in Stücke schneiden. Zusammen mit den Tomaten und der Bouillon beifügen. Die Suppe zugedeckt fünfzehn bis zwanzig Minuten leise kochen lassen und dann pürieren. Eventuell etwas Flüssigkeit nach giessen. Die gekochten Nudeln zufügen. Die Tomatensuppe nochmals aufkochen mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Unmittelbar vor dem Servieren das geschnittene Basilikum und den Parmesan beifügen.

ZUTATEN

1 Stk. Zwiebel

2 Stk. Knoblauchzehen

50 g Butter

1 Stk. Stangensellerie

1 Dose geschälte Tomaten

300 ml Gemüsesuppe

150 g gekochte
Muschelnudel

100 g geriebener
Parmesan

Salz, Pfeffer

Basilikum