Tomatensuppe mit Pesto

Die Tomatensuppe mit Pesto ist eine leichte und kalorienarme Suppe für die Sommermonate. Das schnelle Rezept ist denkbar einfach in der Zubereitung.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Olivenöl
3 Dosen	Tomaten gewürfelt
1 Stk.	Zimtstange
150 ml	Wasser
	Salz und Pfeffer
Nach Belieben	Basilikumpesto

Zubereitung

1. Für die **Tomatensuppe mit Pesto** die Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein zerhacken. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch glasig andünsten.

2. Die gewürfelten Tomaten, Zimtstangen, Wasser hinzugeben, aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Zimtstange entfernen, Olivenöl einrühren und mit einem Stabmixer pürieren. Je nach Belieben mit Basilikumpesto garnieren.

Tipp

Die Tomatensuppe mit Pesto noch zusätzlich mit Basilikum dekorieren und mit geschlagenen Obers garnieren.