

REZEPTE

Tomatensuppe Garnele – Mozzarella mit Pumpernickel Croûtons

500ml	passierte Tomaten
100 g	Mini – Mozzarella light
100 g	Partygarnelen
1 Scheibe	Pumpernickel
1 EL	Olivenöl
1 EL	Frischkäse light (z.B. Exquisa Fitline 0,2 % Fett)
1 EL	Balsamico Essig
Etwas	Stevia
Etwas	Kräutersalz, Pfeffer und Oregano
Etwas	frischer Basilikum

Passierte Tomaten mit 1 EL Olivenöl und 1 EL Frischkäse light verrühren und erhitzen. Suppe mit Kräutersalz, Pfeffer, Oregano, Stevia und 1 EL Balsamico Essig abschmecken.

Pumpernickel toasten und in kleine Würfel schneiden.

Garnelen und Mini Mozzarella der Suppe hinzufügen sowie unterrühren.

Suppe mit den Pumpernickel Croûtons und Basilikum bestreuen.