

# Tomatensuppe mit Büffelmozzarella



- 1 Kilo Tomaten
- Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Etwas Liebstöckel
- Salz
- Pfeffer
- 1 El Sojasauce
- Büffelmozzarella



## Zubereitung

Die Tomaten in der Küchenmaschine fein reiben.

Nicht im Thermomix zerschlagen, das gibt eine andere Konsistenz.

Zwiebel, Knoblauch und Liebstöckel fein hacken und in Olivenöl anbraten.

Die geriebenen Tomaten und Meersalz dazugeben. 15 Minuten köcheln lassen.

Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Sojasauce.

Den Mozzarella klein schneiden und in die angerichtete Suppe geben.

Es ist wichtig den Mozzarella früh genug aus dem Kühlschrank zu nehmen, damit er sich entfalten kann und schön cremig ist.

Wenn ich das vergesse oder wenig Zeit habe lege ich ihn für ein paar Minuten in warmes Wasser und lasse ihn dann abtropfen.

Lasst es euch schmecken



Weitere Rezepte und Ideen findest du auf [www.bellamade.blog](http://www.bellamade.blog)