



Wenn die Tage jetzt wieder kälter werden gibt es bei uns oft Suppe, die wärmt dann von innen. Diese Tomatensuppe ist durch die Nudeln und den Feta super sättigend und ganz schnell zubereitet. Ihr könnt bei den Nudeln natürlich auch eine andere Sorte verwenden aber ich finde die Kritharaki passen perfekt in Suppen.



Zubereitungszeit

15 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 2

TOMATENSUPPE

Schäle die Zwiebel und Knoblauchzehe und schneide sie in feine Würfel. Erhitze das Olivenöl in einem Topf und brate die Würfel darin etwa 2-3 Minuten an. Gib das Tomatenmark dazu und brate es für 1 Minute mit an. Lösche es dann mit den Tomatenstücken aus der Dose und der Gemüsebrühe ab. Würze die Suppe mit Salz, Pfeffer und Oregano und lasse sie aufkochen. Koche sie für 1-2 Minuten und gib dann die Nudeln mit in den Topf. Koche die Nudeln in der Suppe nach Packungsanleitung gar.



Spüle die Dose der Tomaten mit der Brühe aus, so bleiben keine Reste darin.

TOMATENSUPPE:

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Tomatenmark
- 400 g Tomatenstücke (Dose)
- 600 ml Gemüsebrühe
- ¼ TL Salz
- ¼ TL Pfeffer
- 1 TL Oregano (getrocknet)
- 100 g Kritharaki Nudeln

SERVIEREN

Zerkrümele den Fetakäse grob und gib ihn in die Suppe. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

ZUM SERVIEREN:

- 200 g Feta