

Tomaten Quinoa Suppe mit Feta



Zutaten Suppe

4 Schalotten, gewürfelt
 2 Knoblauchzehen,
 gehackt
 3 EL Olivenöl
 2 kg sehr reife Tomaten,
 gewürfelt
 100 g Quinoa
 12 dl Gemüsefond
 1 Msp. Anis, gemahlen
 1 Prise brauner Zucker
 Salz

Zutaten Tomatenchips

1 handvoll Cherrytomaten
 Puderzucker zum
 Bestäuben
 200 g Feta Käse,
 zerbröselt

Zubereitung Suppe

Schalotten und Knoblauch im heissen Öl andünsten. Tomaten und Quinoa dazugeben und mit dem Gemüsefond ablöschen. Mit Anis, Zucker und Salz abschmecken und 20 Minuten köcheln lassen.

Zubereitung Tomatenchips

Die Cherrytomaten mit einem scharfen Hobel in feine Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit Puderzucker bestäuben und mit Heissluft 70 °C während 4 Stunden trocknen.



Anrichten

Anrichten

Die Suppe in Schalen füllen und mit dem Feta und den Tomatenchips bestreuen.

Garstufe Tomatenchips

Mit Vorheizen

4 Stunden | Heissluft 70 °C