



Zutaten für 2 Portionen:

1 kleine Zwiebel  
1 TL BioGourmet Knoblauchcreme  
1 EL BioGourmet natives Olivenöl  
1 Dose Weiße Riesenbohnen  
1 Dose Geschälte Tomaten  
2 TL BioGourmet Gemüsebrühe  
3 Prisen getrockneter Oregano  
Salz, Pfeffer  
1 TL BioGourmet Ahornsirup Grad A  
1 Frühlingszwiebel  
BioGourmet Aceto Kugel zum Reiben



## Italienische Tomatensuppe mit Balsamico Kugel zum Reiben

Unsere italienische Tomatensuppe mit Balsamico Kugel zum Reiben ist schnell zubereitet und schmeckt frisch-säuerlich. Die feinen Raspeln der Aceto Kugel verleihen diesem Gericht den letzten Schliff. Wer mag kann die Suppe mit frischen Basilikumblättern garnieren und Ciabatta- oder Bruschetta-Brot dazu reichen. Guten Appetit!

### Zubereitung

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig anbraten, nicht braun werden lassen. Nun die Knoblauchcreme dazugeben und kurz mit andünsten. Die weißen Riesenbohnen abgießen und zusammen mit den Tomaten mitsamt dem Saft in den Topf geben. Das Gemüsebrühepulver und 200ml Wasser hinzufügen und 6-8 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Suppe pürieren und mit Oregano, Ahornsirup, Salz und Pfeffer abschmecken.

Abschließend mit Frühlingszwiebeln garnieren und die Aceto Balsamico Kugel über das Gericht reiben. Genießen Sie die italienische Tomatensuppe mit Balsamico Kugel mit frischem Ciabatta oder Bruschetta Brot. Wir wünschen viel Freude bei der Zubereitung und guten Appetit!

Tipp: Die Kugel aus Aceto Balsamico di Modena können Sie auf [foodhall.de](http://foodhall.de) bestellen.

**Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!**

Weitere Rezeptideen finden Sie auf [www.bio-gourmet.com/rezepte](http://www.bio-gourmet.com/rezepte)