

# Tomaten- suppe

mit Hähnchenbrust



## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

2 GUT LANGENHOF  
 Hähnchenbrustfilets  
 2 EL Belluccino Olivenöl  
 4 EL geriebener VILLA GUSTO  
 Parmesan  
 1 EL KÜCHENSTOLZ Mehl  
 –  
 2 ERNTEKRONE Knoblauchzehen  
 1 ERNTEKRONE Zwiebel  
 1 GOLDBLUME Brötchen vom Vortag  
 1 Dose VILLA GUSTO Dosentomaten  
 500 ml BIO SONNE Gemüsebrühe  
 2 EL Belluccino Olivenöl  
 2 EL VILLA GUSTO Pesto Rosso  
 2 EL VILLA GUSTO Tomatenmark  
 1 Prise Salz  
 1 Prise COOK! Pfeffer  
 1 Prise COOK! Chili  
 1 Prise COOK! Rosmarin

## ZUBEREITUNG:

1. Für die Suppe zunächst Zwiebel und Knoblauch fein hacken, das Brötchen klein würfeln und mit Tomatenmark, Pesto und den übrigen Gewürzen in Olivenöl anschwitzen.
2. Mit Gemüsebrühe ablöschen und mit Dosentomaten aufgießen – danach 10 Minuten abgedeckt köcheln lassen.
3. In der Zwischenzeit die Hähnchenbrust in mundgerechte Stücke schneiden und mit Salz, Pfeffer, Mehl und Parmesan ummanteln – danach in Olivenöl goldbraun braten.
4. Anschließend die Suppe fein pürieren und in Dosen abfüllen – das Hähnchen auf die einzelnen Portionen verteilen.