



## Tomatensuppe mit Knusper-Schnecken



### 1. SCHRITT



**Tomaten, Zwiebel und Knoblauch** in Stücke schneiden, im warmen **ÖL** andämpfen.

### 2. SCHRITT



**Bouillon** dazugiessen, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 20 Min. köcheln, pürrieren, würzen.

**Vor- und zubereiten:** ca. 30 Min.  
**Backen:** ca. 16 Min.

**1 kg Fleischtomaten**  
**1 Zwiebel**  
**1 Knoblauchzehe**  
**1 EL Olivenöl**

**6 dl Gemüsebouillon**  
**Salz, Pfeffer**

**1 ausgewallter Blätterteig**  
(ca. 25 × 42 cm)  
**5 EL Pesto alla genovese**  
**3 EL geriebener Sbrinz**

### 3. SCHRITT



**Teig** entrollen, **Pesto** und **Käse** darauf verteilen. Teig satt einrollen, in ca. 1½ cm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

**Backen:** ca. 16 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

**Portion:** 549 kcal, F 35 g, Kh 43 g, E 10 g