Überbackene Tomatensuppe mit Käse Crostini

Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Überbackene Tomatensuppe mit Käse Crostini

400 ml Menzi Tomaten Suppe mit Thymian

400 ml Wasser

100 ml Sahne

6 Scheibe(n) Baguette

50 g geriebener Mozzarella

frischer Thymian

Salz und Pfeffer

Überbackene Tomatensuppe mit Käse Crostini

1.

Suppe in einen Topf geben und mit Wasser aufgießen. Die Sahne dazu geben und erwärmen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Ofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die erwärmte Suppe in kleine Schälchen geben, Baguettescheiben auf die Suppe legen, darüber Käse verteilen und im Ofen überbacken.

Mit frischen Kräutern servieren.