



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, bestellen Sie bequem frei Haus.

GEFRO KG

87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 0 800 / 95 95 100*

Telefax 0 800 / 95 95 111*

*) gebührenfrei aus dem Festnetz

E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Tomaten-Orangensuppe mit Ricotta-Crostini

- GEFRO Natives Olivenöl Extra
- GEFRO BIO Tomatensoße / -Suppe
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 100 ml Weißwein
- 900 ml Wasser
- 4 Bio-Orangen
- 2 Fleischtomaten
- 100 g Ricotta
- 50 g Parmesan, frisch gerieben
- 1 Eigelb
- Pfeffer
- Salz
- 1/2 Baguette
- einige Basilikumblätter

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Tomaten-Orangensuppe mit Ricotta-Crostini

Rezept für 4 Personen

Zubereitung ca. 30 Minuten

Nährwerte pro Portion:

21,2 g Fett 53,2 g Kohlenhydrate 16,2 g Eiweiß 6,6 g Ballaststoffe
499 kcal Brennwert

Tomaten-Orangensuppe mit Ricotta-Crostini Den Ofen auf 200 °C vorheizen.

1 Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

1 Knoblauchzehe schälen und fein hacken.

2 EL GEFRO Natives Olivenöl Extra in einem Topf erhitzen und die Zwiebelstreifen sowie den Knoblauch darin andünsten. Mit 100 ml Weißwein ablöschen und etwa 5 Minuten köcheln lassen. Dann 900 ml Wasser zugießen. 70 g GEFRO BIO Tomatensoße / -Suppe einrühren und aufkochen. Die Suppe bis zur weiteren Verwendung beiseitestellen.

2 Orangen mit einem scharfen Messer schälen, dabei auch die weiße Haut herunterschneiden. Die Orangenfilets zwischen den Trennhäuten heraus schneiden und dabei den Saft auffangen. Den Saft der übrigen beiden Orangen auspressen.

2 Fleischtomaten vierteln und entkernen. Die Tomatenviertel in feine Würfel schneiden. 100 g Ricotta in eine Schüssel geben und mit 50 g frisch geriebenem Parmesan und 1 Eigelb verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. 1/2 Baguette in Scheiben schneiden und dick mit der Ricottamasse bestreichen.

Für etwa 5 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.

Die Suppe in der Zwischenzeit nochmals erwärmen.

Die Orangenfilets und die Tomatenwürfel in Suppentellern oder Schalen verteilen. Die Suppe hineingeben und mit den Basilikumblättern garnieren.

Die Ricotta-Crostini dazu servieren.