

Warmes Mozzarella-Süppchen

Eine leichte mediterrane Suppe verfeinert mit französischem Wermut, selbstgemachtem Basilikum-Öl und Pinienkernen.

etwa 6 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Basilikumöl:

1 Topf Basilikum
etwa ½ Knoblauchzehe
80 ml Speiseöl, z. B. Olivenöl
Salz

Mozzarella-Süppchen:

2 Schalotten
600 g Büffelmozzarella
1 - 2 EL Speiseöl, z. B. Rapsöl
1 - 2 Zweige Thymian
1 Lorbeerblatt
100 ml französischer Wermut
300 ml Milch
500 ml Gemüsefond z. B. Gemüsebrühe
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Außerdem:

15 g Pinienkerne
Basilikumblätter

Wie koche ich eine warme Mozzarella-Suppe?:

1 Vorbereiten:

Für das Süppchen Schalotten abziehen und in Würfel schneiden. Büffelmozzarella abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden. Für die Einlage Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und dann auf einem Teller erkalten lassen.

2 Basilikumöl zubereiten:

Basilikum abzupfen (einige Blätter für die Suppeneinlage beiseitelegen) und grob zerkleinern. Knoblauch abziehen und grob zerkleinern. Basilikum und Knoblauchzehe mit dem Öl in ein Rührbecher geben und fein pürieren. Mit Salz abschmecken.



3 Mozzarella-Süppchen zubereiten:

Öl in einem Topf erhitzen. Schalottenwürfel, Thymian, Lorbeerblatt hinzufügen und bei mittlerer Hitze darin dünsten. Wermut dazugeben und einmal aufkochen. Anschließend Milch und Gemüsefond zugeben, erhitzen, aber nicht mehr kochen. Dann gewürfelte Mozzarella in die warme Flüssigkeit geben und etwa 5 Min. unter Rühren erwärmen. Kräuter entfernen. Sofort mit dem Pürierstab pürieren und durch ein Sieb passieren. Süppchen mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4 Suppe mit Basilikumöl, Pinienkernen und Basilikum anrichten.

Tipps aus der Versuchsküche

- Zusätzlich kann das Süppchen noch mit gehobeltem Parmesan bestreut werden.
- Nach Belieben die Suppe mit 150 g halbierten Mini-Mozzarella-Kugeln anrichten.
- Als Einlage eignet sich noch zusätzlich das Rezept [Tomaten aus dem Backofen](#).

