



Gemüsesuppe mit Käse

2 Portionen

1 Zwiebel

50 g Aubergine

50 g Zucchini

2 EL Rapsöl

500 ml Wasser

1 Pk Tomatensuppe

1 TL Paprikapulver

Salz

Pfeffer

1/2 Bund Petersilie

25 g Gouda (mittelalt)

Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Die Aubergine und die Zucchini

waschen, putzen und in feine Streifen schneiden.

Das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin andünsten. Mit Wasser

ablöschen und die Tomatensuppe und das Paprikapulver einrühren. Mit Salz und

Pfeffer würzen und bei schwacher Hitze etwa 3 Min. kochen lassen. Den geriebenen

Käse mit gehackter Petersilie mischen und vor dem Servieren über die Suppe

streuen.

Pro Portion: 177 kcal / 743 kJ