

ÜBERBACKENE TOMATEN-ZWIEBELSUPPE



Zubereitungszeit: 60 min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten (4 Personen)

- Pomito Tomatenfruchtfleisch in Stücken 500g 500 g
- **Zutaten**
 - Brot 4 Scheiben
 - Fontina-Käse 100 g
 - Frischer Oregano
 - Parmesankäse 200 g
 - Rote Zwiebeln 4

Für dieses Rezept haben wir verwendet:



Zubereitung

Die Zwiebeln dünn schneiden und zusammen mit der **Pomito Tomatenfruchtfleisch in Stücken**, EVO-Öl, Salz und Pfeffer dünsten, bis sie Sauce eine weiche und cremige Konsistenz erreicht haben.

Nun 4 Backkörbchen der Reihenfolge nach und schichtenweise abwechselnd mit einer Scheibe knusprigen Brotes, Würfeln aus Fontina-Käse, den karamellisierten Zwiebeln und etwas geriebenem Parmesan füllen.

Im Backofen bei 180 °C 20 Minuten backen und anschließend servieren.