ÜBERBACKENE TOMATEN-ZWIEBELSUPPE



Vorbereitungszeit: 60 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Brot: 4 Scheiben
- Fontina-Käse: 100 g
- Frischer Oregano:
- Parmesankäse: 200 g
- Rote Zwiebeln: 4

Vorbereitung

Die Zwiebeln dünn schneiden und zusammen mit der **Pomìto 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.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomaten in Stücken 500 g

