

## ÜBERBACKENE TOMATEN-ZWIEBELSUPPE



**Zubereitungszeit:** 60 min.

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht

### Zutaten (4 Personen)

#### • Zutaten

- Tomatenfruchtfleisch in Stücken 500g 500 g
- 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.