

23) CopyCat-Disneyland-Tomaten-Basilikum-Suppe

Zutaten:

- 1 Tasse fein gewürfelten Sellerie
- 1 Tasse geriebene Karotten
- 1 mittelgroße Zwiebel, fein gewürfelt
- 4 Tassen Hühnerbrühe (oder 4 Tassen Wasser mit Hühnerbouillon)
- 1 Dose gehackte und geschälte Tomaten
- 1 TL getrockneter Oregano
- 1 EL getrocknetes Basilikum
- 1 Lorbeerblatt
- ½ Tasse Butter (60 g)
- ½ Tasse Mehl (60 g)
- 2 Tassen warme Milch (ca. 500 ml)
- 120 g Parmesankäse
- 1 TL Salz
- ¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Stellen Sie Ihren Instant Pot (programmierbarer Elektroschnellkochtopf) auf die Stufe zum Braten ein. Wenn er warm ist, geben Sie Öl in den Topf und braten die fein gewürfelte Zwiebel darin ca. 3 min. an. Dann Karotten und Sellerie dazugeben und noch 1 min. anbraten. Die Brühe zusammen mit den gehackten Tomaten in den Topf geben. Oregano, Basilikum und Lorbeerblatt hinzufügen. Schließen Sie den Topf und kochen Sie den Inhalt mit der Schnellkochfunktion ca. 10 min. In der Zwischenzeit machen Sie aus der Butter und dem Mehl eine Mehlschwitze. Wenn der Schnellkochtopf nach dem Entlüften des Ventils wieder geöffnet werden kann, schöpfen sie eine Tasse der heißen Suppe ab und geben sie zur Mehlschwitze. Gut verrühren. Dann die Mehlschwitze-Suppe Mischung in die restliche Suppe einrühren und einige Minuten köcheln lassen. Milch und Parmesankäse hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen.