Recept geschikt voor: 4 personen | **Moeilijkheid:**
Voorbereidingstijd: 15 min | **Bereidingstijd:** 40 min | **Totale bereiding:** 55 min

Bertyn producten: Veggie Hack

Bron: bertyn.eu | Chef: Serge Restiau | © Serge Restiau

Griechische Tomatensuppe mit vegetarischen Hackbällchen aus Seitan

Ingrediënten

- 4 große Tomaten
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Schuss Olivenöl, extra vergine (Verde Salud Amanprana)
- 4 sonnengetrocknete Tomaten
- 1/2 Teelöffel Zimt
- 1 Zweig frischer Thymian
- Pfeffer und Fleur de sel (Amanprana)
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 3 Esslöffel griechischer Joghurt
- Veggie Hack in Bällchen

Bereiding

1. Häute die Tomaten (falls gewünscht) und schneide sie in Blöckchen.
2. Schneide die Zwiebeln und presse den Knoblauch aus.
3. Schwitze die Zwiebel und den Knoblauch in Olivenöl an, füge die in Blöckchen geschnittenen Tomaten, die sonnengetrockneten Tomaten, den Zimt, Thymian, Pfeffer und Salz hinzu und lass alles 3 Minuten schmoren.
4. Füge danach die Gemüsebrühe hinzu und lass alles 40 Minuten sanft köcheln, bevor du es mixt.
5. Füge schließlich den griechischen Joghurt hinzu und lass alles kurz kochen.
6. Serviere die Mahlzeit mit den Seitanbällchen und streue eventuell frischen Koriander über das Gericht.