

Tomatensuppe bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

100 gr Schinkenwürfel, 1 Stange Lauch, 2 Möhren, 1 Sellerie, 2 große Dosen geschälte Tomaten, 1 Esslöffel Tomatenmark, Gemüsebrühe nach Geschmack, Knoblauch nach Geschmack, Salz, Pfeffer nach Geschmack, 200 gr süße Sahne, Schmand.

Die Vorbereitungen:

Gemüse putzen und waschen. Lauch in feine Ringe schneiden, Möhren und Sellerie fein raspeln.

Die Zubereitung:

Schinkenwürfel in wenig Fett andünsten. Das Gemüse zu dem Schinken geben und ebenfalls andünsten. Die Tomaten pürrieren und zu dem Gemüse geben. Brühe, Tomatenmark, Knoblauch und die Gewürze nach Geschmack hinzufügen. Etwa 20 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Mit Sahne ablöschen, nochmals abschmecken und mit etwas Schmand und Kresse garniert servieren. Dazu passt Stangenweißbrot. Statt Dosentomaten kann man auch 1 kg frische Tomaten nehmen, die dann aber mit heißem Wasser überbrüht und geschält werden sollten.