

Tomatensuppe mit Reis

Zutaten für 3 - 4 Portionen

1 Dose Tomatenstücke mit Basilikum

400ml Gemüsebrühe

3 EL Tomatenmark

½ Zwiebel, in Streifen geschnitten

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

25g Butter

1geh. EL Mehl

Salz, Pfeffer

Gekochter Reis vom Vortag



So funktioniert es!

Butter schmelzen, Zwiebeln und Knoblauch darin leicht anschwitzen.

Mehl dazu geben und einrühren.

Tomatenmark kurz mit anschwitzen und anschließend mit etwas Brühe ablöschen und kräftig rühren.

Rest Brühe dazu geben und einmal aufkochen lassen.

Tomatenstücke dazu geben und 10 Minuten leicht köcheln lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Jetzt wird es cremig!

Mit dem Pürierstab die Suppe pürieren, sodass keine Stücke mehr vorhanden sind.

Den gekochten Reis dazu geben und in der Suppe erwärmen.

Mein Tipp

Eine Prise Zucker rundet die Suppe ab.

Mit 100ml Sahne und ohne Reis ist es eine tolle Tomatencremesuppe zB. als Vorspeise.

Guten Appetit!