

Rezept

# Stückige Tomatensuppe

Ein Rezept von Stückige Tomatensuppe, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>800 g</b> Tomaten	<b>2</b> Möhren
<b>1</b> große Zwiebel	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>5 EL</b> Öl (z. B. Olivenöl)	<b>2 EL</b> Tomatenmark
$\frac{3}{4}$ l Fleischbrühe	Salz
Pfeffer	<b>1 EL</b> getrocknete ital. Kräuter
Zucker	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 155 kcal

## Zubereitung

1. Tomaten kreuzweise einritzen und mit kochendem Wasser überbrühen. Haut abziehen. Tomaten klein schneiden, dabei Stielansätze entfernen. Möhren, Zwiebel und Knoblauch schälen und alles fein würfeln.
2. Öl in einem Topf erhitzen. Knoblauch, Möhren und Zwiebel darin andünsten. Tomatenmark kurz mitdünsten. Tomaten und Brühe dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen. Aufkochen und offen bei mittlerer Hitze 20 Min. köcheln. Fertige Suppe mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.