Rezept

Tomatensuppe mit Schinkenwürfeln

Ein Rezept von Tomatensuppe mit Schinkenwürfeln, am 28.04.2024

Zutaten

2	Zwiebeln
1 kg	vollreife Tomaten
	Salz
50 g	gekochter Schinken
2 TL	Tomatenmark
1 Prise	Zucker
4 EL	Sahne
2	Knoblauchzehen
1 EL	gehacktes Basilikum
	Pfeffer aus der Mühle
4 EL	Olivenöl
	¾ l Hühnerbrühe
	2-3 EL Gin

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 185 kcal

Zubereitung

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen, hacken. Tomaten waschen, grob würfeln, mit Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum, Salz, Pfeffer mischen und 12 Stunden zugedeckt kühl stellen.

---

2. Schinken würfeln, im heißen Öl bei schwacher Hitze anbraten. Tomatenmischung und Tomatenmark einrühren, Brühe angießen. 5 Minuten sanft köcheln lassen, mit Salz, Pfeffer, Gin abschmecken. Sahne leicht schlagen und einrühren.