Rezept

Feine Tomatensuppe mit Ricotta-Haube

Ein Rezept von Feine Tomatensuppe mit Ricotta-Haube, am 22.05.2025

Zutaten

1 kg	Tomaten
5 EL	Olivenöl
200 ml	Weißwein (ersatzweise Gemüsebrühe)
	Saft von 1 Orange
2 EL	Pinienkerne
100 g	Ricotta
	Pfeffer, frisch gemahlen
1	Zwiebel
3 EL	Tomatenmark
600 ml	Gemüsebrühe
2 EL	Rosmarinnadeln
100 g	Sahne
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten waschen und grob würfeln. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Beides in 4 EL Öl unter Rühren 4-5 Min. bei starker Hitze braten.

2. Tomatenmark, Wein, Brühe und Orangensaft dazugeben, 15 Min. bei mittlerer Hitze kochen lassen. Rosmarin und Pinienkerne im übrigen Öl bei mittlerer Hitze bräunen. Sahne steif schlagen und unter den Ricotta heben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Suppe pürieren (nach Belieben durch ein feines Sieb streichen), salzen und pfeffern. Suppe auf Teller verteilen, Ricotta-Sahne als Haube aufsetzen, mit Rosmarin und Pinienkernen bestreuen.