Rezept

Fixe Tomaten-Kartoffel-Suppe

Ein Rezept von Fixe Tomaten-Kartoffel-Suppe, am 29.05.2025

Zutaten

200 g	vorwiegend festkochende Kartoffeln
100 g	Schinkenwürfel (2 % Fett)
300 ml	Tomatensaft
	Salz
1/4 TL	mildes Currypulver
40 g	gehackte Walnusskerne
1 EL	Olivenöl
300 ml	Instant-Gemüsebrühe
200 g	Frischkäse (0,2 % Fett)
	Pfeffer
2 EL	mildes Ajvar

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, schälen und in große Würfel schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Kartoffel- sowie die Schinkenwürfel darin bei starker Hitze ca. 2 Min. andünsten.

2. Gemüsebrühe und Tomatensaft dazugeben, alles aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 5 Min. offen kochen lassen.

3. 100 g Frischkäse dazugeben, die Suppe mit dem Pürierstab pürieren und mit Salz, Pfeffer sowie dem Currypulver würzen.

4. Ajvar und 100 g Frischkäse miteinander verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und vor dem Servieren mit den gehackten Walnüssen auf die Suppe geben.