

Rezept

Klare Tomatenbrühe mit Parmesannocken

Ein Rezept von Klare Tomatenbrühe mit Parmesannocken, am 09.06.2026

Zutaten

2 Dosen geschälte Tomaten (à 800 g Inhalt)	500 g frische vollreife Tomaten
1 große Zwiebel	2 Knoblauchzehen
2 Stangen Staudensellerie	2 kleine Möhren
3 Zweige Thymian	2 EL Olivenöl
¼ l Weißwein (nach Belieben, eventuell etwas mehr zum Abschmecken)	Salz
Zucker (Menge je nach Säure von Tomaten und Wein)	Pfeffer
50 g Butter	2-3 Stängel Basilikum
80 g Mehl	100 g Parmesan
Pfeffer	Salz
	3 Eier (M)
	frisch geriebene Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

Zubereitung

1. Für die Brühe Dosentomaten in der Dose mit einer Küchenschere oder einem Messer grob zerkleinern. Frische Tomaten waschen und in grobe Stücke schneiden, dabei die Stielansätze entfernen. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln. Den Sellerie waschen und putzen, Möhren schälen, beides klein schneiden. Den Thymian abbrausen.
2. Öl in einem Suppentopf erhitzen. Darin Zwiebel, Knoblauch und Gemüse andünsten und leicht bräunen. Mit Wein ablöschen, frische Tomaten und Dosentomaten samt Saft, Thymian und ½ l Wasser dazugeben. Alles zugedeckt 45 Min. bei geringer Hitze köcheln lassen. Dann mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. 5 Std. abkühlen und durchziehen lassen. Anschließend die Tomatenmasse in ein mit einem Mulltuch ausgelegtes Sieb gießen und langsam nach und nach die Flüssigkeit durchtropfen lassen – das kann gut 1 Std. dauern.
3. Inzwischen für die Nocken Parmesan fein reiben. Butter mit 1 Prise Salz und 120 ml Wasser in einem Topf aufkochen. Mehl einrühren und so lange weiterrühren, bis sich ein Teigkloß bildet, der sich vom Topfboden löst und einen weißen Film auf dem Boden hinterlässt. Den Topf vom Herd nehmen, erst den Käse, dann nacheinander die Eier unter den Teig rühren – dabei nach jedem Ei so lange kräftig rühren, bis der Teig wieder glatt und homogen ist. Mit Pfeffer und Muskat würzen und zugedeckt 1 Std. in den Kühlschrank stellen.
4. Wasser in einem weiten Topf zum Kochen bringen, salzen und die Temperatur reduzieren. Mit zwei Teelöffeln kleine Stücke vom Käseteig abnehmen, zu Nocken formen (es werden 20-24 Stück), sofort ins leicht siedende Wasser geben und in ca. 10 Min. gar ziehen lassen. Die Löffel zwischendurch immer wieder in kaltes Wasser tauchen.

5. Inzwischen die abgetropfte Tomatenbrühe erhitzen, nach Wunsch mit etwas Wein abschmecken. Basilikumblättchen von den Stängeln zupfen und in Streifen schneiden. Gekochte Nocken mit einer Schaumlöffel aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und auf Suppenteller verteilen. Die Brühe darübergießen und mit Basilikum bestreuen.