Rezept

Tomatensuppe mit Mettbällchen

Ein Rezept von Tomatensuppe mit Mettbällchen, am 09.06.2025

Zutaten

1	Zwiebel
250 g	Schweinemett (frische Zwiebelmettwurst geht auch)
1 Dose	geschälte Tomaten (800 g Inhalt)
	1/2 TL Zucker
2 Zweige	Thymian
	Salz
	frisch geriebene Muskatnuss
	1/4 l Fleisch- oder Gemüsebrühe
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

Zubereitung

1. Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Thymian waschen und trocken schütteln, Blättchen abstreifen. Beides mit dem Mett in eine Schüssel geben, mit Salz und Muskat würzen und kräftig durchkneten. Zu gut 1 cm großen Bällchen formen.

2. Tomaten samt Flüssigkeit fein pürieren und mit der Brühe in einem großen Topf erhitzen. Wenn die Suppe zu dickflüssig ist, noch etwas Brühe oder Wasser dazugeben. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

3. Die Bällchen einlegen und in ungefähr 5 Minuten in der Suppe gar ziehen lassen. Abschmecken und in tiefe Teller füllen.