Rezept

Tomatensuppe mit Reis

Ein Rezept von Tomatensuppe mit Reis, am 12.10.2024

Zutaten

	FÜR DAS BASILIKUMÖL
100-125 ml	Olivenöl
	FÜR DIE SUPPE
	feines Meersalz
2	Knoblauchzehen
3 EL	Olivenöl
1 Dose	geschälte Tomaten (800 g Inhalt)
125 g	Gorgonzola dolce
	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1/2 Bund	Basilikum
2 Prisen	grobes Meersalz
150 g	Langkornreis
1	rote Zwiebel
1/2	große rote Chilischote
2 EL	Tomatenmark
3/4 l	Hühnerbrühe
100 g	Sahne (nach Belieben)
1 TL	Zucker (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 - 6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 485 kcal

Zubereitung

1. Für das Basilikumöl die Basilikumblättchen von den Stängeln zupfen (mindestens 15 g) und sehr fein hacken. Mit wenig Olivenöl und dem Salz in einem Mörser fein zerstampfen. In eine kleine Schüssel umfüllen und mit dem übrigen Öl aufgießen.

2. Für die Suppe den Langkornreis nach Packungsanweisung in leicht gesalzenem Wasser gar kochen. Dann in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen, nicht abschrecken.

3. In der Zwischenzeit die Zwiebel und den Knoblauch schälen und getrennt fein hacken. Chilischote waschen und ebenfalls fein hacken. Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Darin Zwiebel und Chili glasig dünsten, dann erst den Knoblauch dazugeben. Tomatenmark unterrühren und kurz anrösten, dann die Dosentomaten samt Saft und die Brühe dazugießen. Die Tomaten am besten mit einem Kochlöffel direkt im Topf etwas zerdrücken. Die Suppe zum Kochen bringen und zugedeckt bei mittlerer Hitze gut 10 Min. köcheln lassen.

4. Die Hitze etwas reduzieren (die Suppe soll nicht mehr kochen), dann Gorgonzola und, wer mag, die Sahne unterrühren. Sobald der Gorgonzola geschmolzen ist, die Suppe mit dem Pürierstab glatt mixen.

5. Den abgetropften Reis zur Suppe geben. Mit Salz, Pfeffer und eventuell Zucker würzig abschmecken. Die Tomatensuppe auf Suppenschalen verteilen und mit dem Basilikumöl beträufeln.