Rezept

Tomatensuppe mit Ricotta-Nocken

Ein Rezept von Tomatensuppe mit Ricotta-Nocken, am 12.08.2025

Zutaten

600 g	reife Tomaten
30 g	Butter
2 EL	Tomatenmark
	Salz
¼ TL	Cayennepfeffer
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1	kleine Zwiebel
3 EL	Weizenmehl (Type 1050)
400 ml	Gemüsebrühe
200 g	Ricotta
1	Eigelb
40 g	Sprossen (z. B. Radieschen, Alfalfa)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Die Stielansätze aus den Tomaten schneiden. Tomaten überbrühen, kalt abschrecken, häuten und klein schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

2. Die Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebel darin in ca. 2 Min. glasig dünsten. 1 EL Mehl darüberstreuen, unter Rühren ca. 1 Min. andünsten. Das Tomatenmark einrühren, die Tomatenstücke hinzufügen. Alles gut vermischen und zum Kochen bringen. Die Brühe dazugießen, alles aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 15 Min. zugedeckt köcheln lassen.

3. Inzwischen für die Ricotta-Nocken in einem Topf reichlich Wasser aufkochen und salzen. Die Hitze dann herunterschalten - das Wasser soll nur leicht sieden. Ricotta, Cayennepfeffer, Eigelb und das übrige Mehl mit dem Schneebesen glatt rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mithilfe von zwei nassen Teelöffeln von der Masse Nocken abstechen, ins leicht siedende Wasser gleiten und in ca. 10 Min. gar ziehen lassen.

4. Die Tomatensuppe mit dem Pürierstab fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und in tiefen Tellern oder Suppenschalen anrichten.

5. Die Ricotta-Nocken mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, kurz abtropfen lassen und in die Suppe legen. Die Sprossen in einem Sieb abbrausen, gut abtropfen lassen und darüberstreuen. Die Tomatensuppe gleich servieren.