

Rezept

# Tomatensuppe mit Schinkenwürfeln

Ein Rezept von Tomatensuppe mit Schinkenwürfeln, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>2</b> Zwiebeln	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>1 kg</b> vollreife Tomaten	<b>1 EL</b> gehacktes Basilikum
Salz	Pfeffer aus der Mühle
<b>50 g</b> gekochter Schinken	<b>4 EL</b> Olivenöl
<b>2 TL</b> Tomatenmark	$\frac{3}{4}$ l Hühnerbrühe
<b>1 Prise</b> Zucker	2-3 EL Gin
<b>4 EL</b> Sahne	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 185 kcal

## Zubereitung

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen, hacken. Tomaten waschen, grob würfeln, mit Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum, Salz, Pfeffer mischen und 12 Stunden zugedeckt kühl stellen.
2. Schinken würfeln, im heißen Öl bei schwacher Hitze anbraten. Tomatenmischung und Tomatenmark einrühren, Brühe angießen. 5 Minuten sanft köcheln lassen, mit Salz, Pfeffer, Gin abschmecken. Sahne leicht schlagen und einrühren.