

Rezept

# Türkische Sommer-Tomatensuppe mit Reis

Ein Rezept von Türkische Sommer-Tomatensuppe mit Reis, am 16.04.2024

## Zutaten

<b>1,5 kg</b> reife, doch feste Strauchtomaten	<b>1</b> Zwiebel
<b>3 EL</b> Olivenöl	<b>500 ml</b> Fleisch- oder Gemüsebrühe
<b>50 g</b> Rundkornreis	Salz
<b>1/2 TL</b> Zucker	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
<b>1/2 TL</b> gemahlener Fenchelsamen	<b>1/2 Bund</b> glatte Petersilie

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

## Zubereitung

1. Die Tomaten waschen. Die Stielansätze entfernen. Die Tomaten auf der feinen Kartoffelreibe in eine Schüssel reiben, aber Vorsicht: Dabei nicht die Finger verletzen! Die Zwiebel schälen und klein würfeln.
2. Das Öl im Suppentopf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Die geriebenen Tomaten unterrühren, aufkochen. Die Brühe und den Reis zufügen, die Suppe zugedeckt bei schwacher Hitze 20 Min. kochen und gelegentlich umrühren.
3. Die Suppe mit Salz, Zucker, Pfeffer und Fenchel würzen und noch 5 Min. köcheln lassen. Die Petersilie waschen und trockenschütteln, die Blättchen fein gehackt auf die Suppe streuen.