Reis-Tomaten-Suppe

Diese köstliche Reis-Tomaten-Suppe wird mit Fenchelsamen verfeinert. Das Rezept dafür stammt aus der Türkei.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

1.5 kg	Tomaten
1 Stk.	Zwiebel
4 EL	Olivenöl
500 ml	Fleischbrühe (oder Gemüsebrühe)
60 g	Rundkornreis
1 Prise	Salz
0.5 TL	Zucker
1 Prise	Pfeffer
0.5 TL	Fenchelsamen
0.5 Bündel	Petersilie

Zubereitung

1. Für die Reis-Tomaten-Suppe zuerst die Tomaten waschen und die Stielansätze

herausschneiden. Auf der Kartoffelreibe fein raspeln. Zwiebel schälen und fein hacken. Öl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen.

2. Tomaten dazugeben, gut verrühren und aufkochen lassen. Mit Brühe auffüllen und den Reis hinzufügen. Auf kleiner Flamme mit geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten köcheln lassen, dabei ab und zu umrühren.

3. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Fenchelsamen würzen und weitere 5 Minuten kochen. Petersilie waschen, trockenschwenken und fein hacken. Suppe anrichten, mit Petersilie bestreuen und servieren.

Tipp

Die Reis-Tomaten-Suppe schmeckt heiß ebenso gut wie kalt. Dazu schmeckt Knoblauchbrot.