

Scharfe Tomatensuppe

Die scharfe Tomatensuppe mit frischen Tomaten oder mit Dosentomaten ist ein weiteres Suppen-Rezept, das man probieren sollte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

1 Stk.	Zwiebel (mittelgroß)
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Olivenöl
1 Stk.	Kartoffel (mehlig kochend)
800 g	Tomaten (geschält aus der Dose)
600 ml	Gemüsebrühe
2 Stk.	Pfefferoni (mittelscharf, zb. Jalapeno)
1 Prise	Zucker
	Salz und Pfeffer
1 Handvoll	Petersilie (klein gehackt)

Zubereitung

1. Für die **scharfe Tomatensuppe** die Knoblauchzehen und Zwiebel schälen und klein zerschneiden. Die Kartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten, [Kartoffeln](#) zugeben und kurz mitrösten. Jetzt die Tomaten in den Topf geben, mit Gemüsebrühe aufgießen und bei niedriger Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen. Danach mit einem Mixstab fein pürieren.
2. Die Pfefferoni entkernen, klein zerschneiden und zur Tomatensuppe geben. Weiter 10 Minuten garen und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. In Suppen-Teller servieren und mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.

Tipp

Kleine Speckwürfel knusprig anbraten und die scharfe Tomatensuppe damit garnieren. Bei der Schärfe kann man nach Belieben mit einer weiteren Pfefferoni oder Chiliflocken variieren.