Tomatensuppe für Alleinstehende

Die Tomatensuppe für Alleinstehende kann man natürlich auch für zwei zubereiten... Das leichte Rezept wird mit Schlagobers und Weißwein verfeinert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

2 Stk.	Tomaten
0.5 Stk.	Zwiebel
200 ml	Rindsuppe
2 EL	Tomatenmark
1 Schuss	Weißwein
1 EL	Butter (zum Anschwitzen)
2 EL	Schlagobers
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Zuerst wird das Gemüse für die Tomatensuppe vorbereitet: Die Tomaten waschen, Stielansätze ausschneiden und in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln oder Schalotten pellen und fein hacken.

2. Die Butter in einem Topf zerlassen. Zwiebelwürfel kurz anrösten, dann die Tomatenscheiben und das Tomatenmark zufügen und kurze Zeit durchrösten. Ablöschen mit Weißwein und Suppe, aufkochen lassen und rund 8 - 10 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen.

3. Während die Suppe gart, das Schlagobers steif schlagen. Nach der Kochzeit die Suppe mit

dem Stabmixer in beliebige Konsistenz pürieren, pfeffern und salzen, anschließend durch ein Sieb streichen. Das Schlagobers einmixen und die Suppe in einer vorgewärmten Schale anrichten.

Tipp

Die Tomatensuppe für Alleinstehende nach Geschmack mit gerösteten Brotwürfeln und frischer Petersilie anrichten.