

Tomatensuppe mit Nudeln

Die Tomatensuppe mit Nudeln ist nach diesem Rezept schnell zubereitet. Eine gesunde und vitaminreiche Kost nach Belieben scharf, fruchtig oder pikant variieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

1 kg	Tomaten
1 Stk.	Zwiebel
50 ml	Olivenöl
1 EL	Mehl
1 l	Brühe
1 Prise	Zucker
1 EL	Schlagobers
150 g	Nudeln

Zubereitung

1. Für die Tomatensuppe mit Nudeln zunächst die Zwiebeln schälen und fein hacken. In einem großen Suppentopf etwas Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten, ohne dass sie Farbe nehmen. Die Tomaten zuerst vierteln, die grünen Stielansätze entfernen und in kleine Stücke schneiden. Für etwa fünf Minuten mit den Zwiebeln kräftig dünsten, bis die Tomaten zerfallen.
2. In einem anderen Topf Salzwasser aufsetzen, um später die Nudeln zu garen.
3. Den Suppenansatz mit etwas Mehl bestäuben und mit Gemüsebrühe auffüllen. Alles noch einmal fünf Minuten köcheln und durch ein Passiersieb abseihen. Die Suppe mit Salz, Zucker und Pfeffer aus der Mühle abschmecken und mit Schlagobers leicht abbinden.
4. Die nicht allzu großen Nudeln nach Wahl im Salzwasser entsprechend der Packungsanleitung garen, kurz abschrecken und zu der Suppe geben. Alles noch einmal kurz

aufkochen. Die Suppe sollte vorher nicht zu sehr gebunden sein, da die Nudeln nochmals Wasser ziehen und weitere Bindung geben.

Tipp

Typische mediterrane Gewürze, wie Basilikum, Thymian oder Oregano, können frisch gehackt zum Ende der Garzeit der Tomatensuppe mit Nudeln dazu gegeben werden. Paprika, Curry und Cayennepfeffer werden zur Variation der Schärfe einfach vor dem Abbinden mit Schlagobers dazugegeben.