

Tomatensuppe mit Orzo-Nudeln

Die Tomatensuppe mit Orzo-Nudeln ist eine schmackhafte Gemüsesuppe. Das Rezept gelingt ohne großen Aufwand.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

100 g	Orzo Nudeln
1 Stk.	Schalotte
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Olivenöl
2 EL	Tomatenmark
1 EL	Butter
1 EL	Mehl
500 g	Tomaten passiert (aus der Dose)
1 TL	Zucker
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Beginnen wir damit, die **Orzo-Nudeln** in kochendem Salzwasser al dente zu garen. Anschließend gießen wir sie in ein Sieb, spülen sie kalt ab und lassen sie gut abtropfen, damit sie ihre perfekte Konsistenz behalten.
2. Während die Nudeln garen, schneiden wir die Schalotten und den Knoblauch in feine Würfel. In einem Topf erhitzen wir Olivenöl und schwitzen darin die Schalotten und den Knoblauch glasig an, um die köstlichen Aromen freizusetzen. Jetzt kommt das Tomatenmark hinzu, das wir ebenfalls kurz anrösten, um seinen vollen Geschmack zu entfalten. Für eine cremige Konsistenz geben wir die Butter hinzu und rühren dann das Mehl ein, bis es leicht aufschäumt.
3. Jetzt wird die **Tomatensuppe** mit den passierten Tomaten abgelöscht. Wir rühren sorgfältig,

um eine klumpenfreie Konsistenz zu erhalten, und lassen die Suppe für etwa 5 Minuten köcheln, damit sich die Aromen perfekt vereinen.

4. Um die Tomatensuppe mit Orzo-Nudeln geschmacklich abzurunden, würzen wir sie mit einer Prise Salz, Pfeffer und Zucker, die ihre natürliche Süße hervorhebt und die Geschmacksknospen verwöhnt. Abschließend geben wir die bereits gegarten Orzo-Nudeln hinzu und servieren dieses köstliche Gericht warm.

Tipp

Zur Tomatensuppe mit Orzo-Nudeln eine Scheibe Knoblauch-Baguette oder Vollkornbrot reichen.