

DEIN LIEBLINGSREZEPT
„Tomatensuppe mit Hackfleischbällchen“

Zutaten:

500g Tomaten (Frisch oder Dose)
250g Porree
150g Möhren
2EL Olivenöl
100g Tomatenmark
50g saure Sahne
500ml Gemüsebrühe
500g Rinderhack
1 Ei
70g Zwiebel
1 Knoblauchzehe

1. Porree putzen, in feine Ringe schneiden, Möhren säubern und in dünne Scheiben hobeln. Beides in Öl andünsten. Frische Tomaten abziehen, in Würfel schneiden und dazugeben. Tomatenmark einrühren und kurz schmoren lassen. Mit Gemüsebrühe angießen und ca. 25 Minuten köcheln lassen.
2. Hack, Ei, Zwiebel und Knoblauch vermengen, zu Bällchen (ca. \ominus 3cm) formen.
3. Suppe nach 25 Minuten vom Herd nehmen, pürieren. Saure Sahne und Hackbällchen reingeben. Die Suppe nun nur noch 20 Minuten ziehen lassen, da die Bällchen sonst zerfallen.

Guten Appetit!