Tomatensuppe mit Wurstklößchen

Suppen » Tomaten-Suppe

Zutaten (4 Personen)

» 1 Zwiebel(n)
» 1 EL Butter/Margarine
» 850ml Dosentomaten
» 1/2 TL Oregano
» 1/2 TL Thymian
» Salz & Pfeffer
» 2 TL Zitronensaft
» 1 Prise Zucker
» 2 Bratwurst/-würste (ungebrüht)
» 2 EL Petersilie

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
bis 30min

Zubereitung

1. Die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Tomaten samt Saft zufügen und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Aufkochen lassen und mit Oregano, Thymian, Salz, Pfeffer, Zitronensaft sowie Zucker würzig abschmecken.

2. Bratwürste aus der Pelle drücken. Aus der Masse mit angefeuchteten Händen Klößchen formen, in die Suppe geben und ca. 8min mitgaren. Gehackte Petersilie vorsichtig unterheben.

3. Tomatensuppe in Tassen oder tiefen Tellern anrichten und mit den Petersilienblättchen garniert servieren.

Nährwerte: 210kcal/E9g/F17g/KH5g pro Portion

angelegt am: 24.02.2005 Rezept-Nr: 1571

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke