Tomatensuppe Hui buh

Suppen » Tomaten-Suppe

Zutaten (8-10 Personen)

» 500g Möhre(n)
» 2 Zwiebel(n)
» 2 EL Öl
» 400g Bratwurst/-würste (ungebrüht)
» 1700ml Dosentomaten
» 2 TL Instant-Gemüse-Brühe
» Salz & Pfeffer
» 1 Prise Zucker
» 250g Suppennudeln
» 1 Bd. Petersilie

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Möhren und Zwiebeln schälen. Möhren waschen und grob, Zwiebeln fein würfeln. Öl im großen Topf erhitzen. Wurstmasse in Klößchen aus der Haut direkt ins heiße Öl drücken und darin goldbraun braten. Herausnehmen.

2. Möhren und Zwiebeln im Bratfett ca. 3min andünsten. 1/2l Wasser und Tomaten angießen. Tomaten etwas zerdrücken, aufkochen. Brühe einrühren. Suppe mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Ca. 30min köcheln.

3. Inzwischen Nudeln in kochendem Salzwasser ca. 10min garen. Abtropfen lassen. Nudeln und Klößchen in der Suppe erhitzen. Petersilie waschen, hacken und darüber streuen.

Nährwerte: 270kcal/E12g/F12g/KH25g pro Portion

angelegt am: 25.04.2005 Rezept-Nr: 1837

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