

Tomatensuppe

Zutaten für 4 Personen:

| | | | | |
|--|--|---|---|---|
|  |  |  |  |  |
| Öl zum Braten | 1 Zwiebel | 1 Dose geschälte Tomaten | Gemüsebrühe (300 ml) | Salz |
|  |  |  |  | |
| Paprikapulver | geriebener Käse (4 TL) | 100 ml Schlagsahne | 100g Naturreis | |

Zubereitung:



Zwiebel hacken



in Öl glasig andünsten



Tomaten mit dem Saft dazugeben. Im Topf pürieren.



Gemüsebrühe in den Topf geben. Aufkochen lassen.



Mit Salz und Paprikapulver abschmecken.



Sahne halb steif schlagen.



Reis in Salzwasser gar kochen. Dann in die Tomatensuppe geben.



Tomatensuppe in tiefen Suppenschalen anrichten, mit je 1 TL geriebenen Käse bestreuen und mit einem Sahnehäubchen verzieren.