

Tomatensuppe mit Reis



Zutaten für 4 Portionen:

- 2 Dosen Tomaten (800 g)
- 1 Zwiebel
- 100 g Reis
- 100 g Tomatenmark
- 1 Liter [Gemüsebrühe](#)
- Zucker
- 1 EL Olivenöl
- Oregano
- 100 g saure Sahne

Arbeitszeit: ca. 5 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 25 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle und würfel die Zwiebel.
2. Gib das Öl in einen großen Topf und dünste die Zwiebelwürfel darin goldgelb an.
3. Rühre den Reis unter. Füge das Tomatenmark hinzu und verrühre alles gut.
4. Gieße die Gemüsebrühe an und gib die Tomatenstücke zu.
5. Koche die Tomatensuppe auf mittlerer Hitze für 25 Minuten.
6. Schmecke sie dann mit etwas Zucker, Salz und Oregano ab. Serviere sie mit einem Klecks saurer Sahne. Sehr gut schmeckt sie auch mit geriebenem Emmentaler-Käse. Wir erwachsenen mahlen noch frischen Pfeffer darüber.

Hinweis: Du kannst die Tomaten-Reissuppe problemlos einfrieren.
Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

