

TOMATENSUPPE MIT REIS

5 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



30 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 4 Portionen

- 800 g Tomaten
- 1 Zwiebel
- 100 g Reis
- 100 g Tomatenmark
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 1 Prise Zucker
- 1 EL Olivenöl
- ½ TL Oregano
- 100 g saure Sahne



Zubereitung:

1. Schäle und würfel die Zwiebel. Gib das Öl in einen großen Topf und dünste die Zwiebelwürfel darin goldgelb an.
2. Rühre den Reis unter. Füge das Tomatenmark hinzu und verrühre alles gut. Gieße die Gemüsebrühe an und gib die Tomatenstücke zu. Koche die Tomatensuppe auf mittlerer Hitze für 25 Minuten.
3. 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.



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf **familienkost.de** und stöber in unserem **Shop**.

