

Tomatensuppe von Alex

Zutaten:

500g durchwachsener Speck, gewürfelt
2 Gemüsezwiebeln, fein gewürfelt
3 Knoblauchzehen, gepresst
½ Sellerieknolle, gewürfelt
4 Dosen geschälte Tomaten
500g Kirschtomaten, halbiert
200 ml Rotwein
½ bis 1 Liter Wasser
3 EL Olivenöl
3 EL Tomatenmark
3 EL gekörnte Rinderbrühe
1 EL Selleriesalz
3 EL italienische Kräuter
3 EL Paprikapulver
1 bis 2 EL Zucker
200g Sahne
Salz, Pfeffer

für die Mettklösschen:

600g Thüringer Mett (fertig gewürzt)

zum Servieren:

Parmesanspäne

Zubereitung:

Aus dem Mett kleine Klösschen formen und beiseite stellen.

Das Öl in einen Topf geben und heiss werden lassen. Die Speckwürfel darin anbraten. Tomatenmark, Zwiebeln, Knoblauch und Sellerie dazugeben, ebenfalls anrösten und mit Rotwein ablöschen.

Die geschälten Tomaten grob hacken und dazugeben. Etwas Wasser aufgiessen, die gekörnte Brühe, die Kräuter und Gewürze dazugeben und gut umrühren.

Etwas 20 Minuten köcheln lassen.

Anschliessend die Mettklösschen und Kirschtomaten dazugeben und evtl.

noch mit etwas Wasser aufgiessen,

weitere 15 Minuten bei milder Hitze ziehen lassen,

vorsichtig die Sahne unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum servieren mit Parmesanspänen bestreuen.

Dazu passt z.B. Ciabatta.

