

Tomaten-suppe mit kleinen Nudeln

Für 4 Personen

Zutaten:

- 800 Gramm Tomaten
- 2 große Zwiebeln
- 3 Knoblauch-zehen
- 250 Gramm kleine Nudeln
- ½ Zitrone
- 600 Milli-liter Wasser
- 1 Becher Crème Fraîche mit Kräutern
- 1 Bund frisches Basilikum
- 2 Tee-löffel (TL) Gemüse-brüh-pulver
- 2 Ess-löffel (EL) Tomaten-mark
- 4 Ess-löffel (EL) Oliven-öl
- 3 Tee-löffel (TL) Honig
- 1 Ess-löffel (EL) schwarzer Pfeffer
- 1 Ess-löffel (EL) Salz
- 1 Ess-löffel (EL) getrocknetes Basilikum
- 1 Ess-löffel (EL) getrockneter Oregano
- 1 Ess-löffel (EL) geräucherter Paprika
- ½ Tee-löffel (TL) Cayenne-pfeffer
- 2 Tee-löffel (TL) getrockneter Thymian



Geräte:

- 1 großer Topf
- 1 Stab-mixer
- 1 Scharfes Messer
- 1 Holz-brett als Unter-lage
- 1 Großer Holz-löffel
- 1 Wasser-kocher
- 1 Mess-becher
- 1 Zitrus-presse
- 1 kleine Schüssel



Information zu Zutaten und Begriffen

Crème Fraîche ist ein Frisch-käse. Es gibt Crème Fraîche mit und ohne Kräuter.

Gemüse-brüh-pulver ist eine Mischung aus Kräutern, Gemüse und Fetten. Wir nehmen es, um eine Brühe zu machen. Dafür brauchen wir kochendes Wasser.

Kleine Nudeln machen satt. Wir können sie in jedem Laden kaufen. Manche kleinen Nudeln sehen aus wie Buchstaben. Die kleinen Nudeln in diesem Rezept sehen aus wie Tiere aus dem Meer.

Köcheln bedeutet, dass die Suppe ab und zu Blasen bildet.

Schwarzer Pfeffer



Getrockneter Thymian



Salz



Getrocknetes Basilikum



Cayenne-pfeffer



Getrockneter Oregano



Geräucherter Paprika



Zubereitung einer Gewürz-mischung:

Die Gewürze werden in einer kleinen Schüssel verrührt.

Die Gewürze sind:

- 1 EL schwarzer Pfeffer
- 1 EL Salz
- 1 EL getrocknetes Basilikum
- 1 EL getrockneter Oregano
- 1 EL geräucherter Paprika
- 2 TL getrockneter Thymian
- 1/2 TL Cayenne-pfeffer



1. 600 Milli-liter Wasser in einem Mess-becher ab-messen.



2. Dann Wasser in einen Wasser-kocher füllen und den Wasser-kocher anschalten.



3. Nachdem der Wasser-kocher fertig ist, heißes Wasser in Messbecher gießen.



4. Danach 2 Tee-löffel Gemüse-brüh-pulver in heißes Wasser geben und kräftig umrühren. Jetzt haben wir Gemüse-brühe.



5. 2 große Zwiebeln und 3 Knoblauch-zehen schälen.



6. Anschließend Zwiebeln und Knoblauch-zehen auf einem Holz-brett in kleine Würfel schneiden.



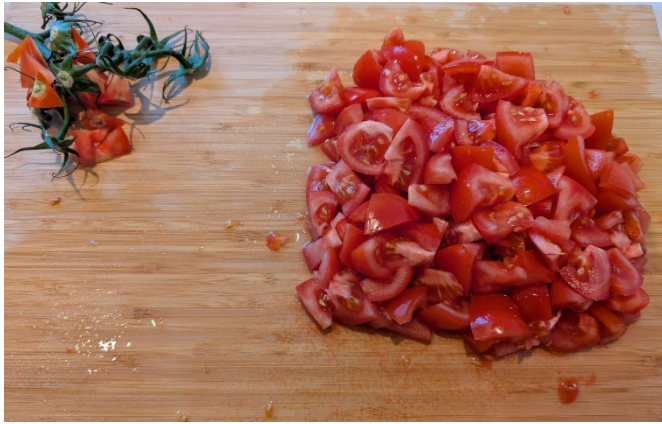
7. Mit einer Zitrus-presse den Saft der Zitrone auspressen.



8. Tomaten unter dem Wasser-hahn waschen.



- 9.** Tomaten auf dem Holz·brett in grobe Stücke schneiden.
Den grünen Teil raus·schneiden.



- 10.** Topf auf den Herd stellen und 4 Ess·löffel Oliven·öl
in den Topf geben.



- 11.** Herd auf mittlerer Hitze anschalten und 1 Minute
warten.



- 12.** Danach Zwiebeln und Knoblauch·zehen in Topf geben.



13. Alles 2 Minuten anbraten lassen. Dabei ab und zu mit dem großen Holz·löffel um·rühren.



14. Die Tomaten dazu·geben und alles 10 Minuten kochen.



15. Nach den 10 Minuten die Gemüse·brühe und 2 Ess·löffel Tomaten·mark in den Topf gießen.



16. Die Gewürze in der kleinen Schüssel in den Topf geben und mit dem großen Holz·löffel umrühren.



- 17.** Dann den Honig mit einem Löffel in die Suppe
rühren und den Zitronen-saft in den Topf gießen.



- 18.** Anschließend alles 10 Minuten köcheln lassen.



- 19.** Jetzt den Herd ausschalten und den Stab-mixer in
die Suppe halten.



- 20.** Danach den Stab-mixer anschalten und die Suppe
pürieren.



21. Solange die Suppe pürieren, bis keine Stücke zu sehen sind.



23. Während die Suppe köchelt, ab und zu mit dem Holz·löffel umrühren. So bleiben die Nudeln nicht kleben.



22. Jetzt den Herd wieder anschalten und die kleinen Nudeln in die Suppe geben. Alles 10 Minuten köcheln lassen.



24. Die Suppe in einem tiefen Teller schütten.



25. Jetzt mit einem Ess-löffel Crème Fraîche und
einem Zweig Basilikum dekorieren.



GUTEN APPETIT!