

## Tomatensuppe griechischer Art

### Zutaten:

80 g Möhren  
50 g Staudensellerie  
½ Bund Petersilie  
500 g Tomaten  
750 ml Kalbsfond  
60 g Reismudeln  
1 Zwiebel  
3 Knoblauchzehen  
100 g Schafskäse, gewürfelt  
Olivenöl  
Salz, Pfeffer, Thymian



### Zubereitung:

- Zwiebel und Knoblauch in kleine Stücke schneiden.
- Sellerie klein würfeln.
- Möhren grob raspeln.
- Petersilie fein hacken.
- Tomaten in kleine Würfel schneiden.
- In einem Suppentopf 2 EL Olivenöl erhitzen.
- Darin Zwiebel und Knoblauch anbraten.
- Dann Möhren, Sellerie und Petersilie einige Minuten andünsten
- Tomatenstücke untermengen.
- Etwa 3 Minuten köcheln lassen.
- Den Fond zugießen und aufkochen.
- Die Reismudeln einstreuen.
- Etwa 15 Minuten köcheln lassen.
- Dabei immer mal wieder umrühren.
- Suppe mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken.
- Schafskäsewürfel mit einer Gabel zerdrücken.
- Zerdrücktes in die Suppe rühren.
- Mit knusprigem Baguette servieren.