

Tomatensuppe mit Parmesanklößchen

Zutaten für 6 - 8 Personen:

600 g geschälte Tomaten
600 ml Geflügelfonds
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
1 TL Kräuter (Oregano, Basilikum)
1 EL Tomatenmark
2 EL Olivenöl
35 g Hartweizengrieß
60 g Parmesan
35 g Mehl
35 g Butter
1 Ei
125 ml Wasser
Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Zucker

Zubereitung:

- Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
- Beides im Olivenöl glasig dünsten.
- Tomatenmark kurz mitdünsten.
- Tomaten und Fond zugeben.
- Mit Salz, Pfeffer, Kräutern und etwas Zucker abschmecken.
- Auf kleiner Flamme etwa 15 Minuten köcheln lassen.
- Inzwischen das Wasser mit der Butter aufkochen lassen.
- Eine Prise Salz, Muskatnuss und Zucker zugeben.
- Mehl und Grieß vermischen.
- Mischung in das kochende Butterwasser einrühren.
- Unter den so gerührten Klumpen das Ei rühren.
- Parmesan ebenfalls untermengen.
- Kleine Klößchen abstechen
- Abgestochene Klößchen ca. 5 Minuten in heißem Wasser ziehen lassen.
- Fertig geköchelte Suppe fein passieren.
- Gezogene Klößchen zugeben und kurz aufköcheln lassen.