

Tomatenmark mit Suppe



Schwierigkeitsgrad
mittel



Portion/ Größe
2 Portionen



Zubereitungszeit
4 Stunden

Tomatenmark

Zutaten

2 kg frische Tomaten

Zubereitung

Tomaten waschen, halbieren und in einen großen Topf geben. Mit ca. 100 ml Wasser aufgießen und zugedeckt ca. 10- 15 Minuten weich kochen.

Tomaten abseihen dabei den Saft zur Seite stellen. Fruchtfleisch pürieren und durch einen Sieb streichen. Das klare Püree wieder in den Topf geben und auf mittlerer Stufe so lange köcheln, bis Tomatenmark- Konsistenz erreicht ist. Dies kann ca. 2-4 Stunden dauern. Dabei immer wieder umrühren.

In 2 kleine sterilisierte Gläser füllen. Kühl und trocken lagern.

Tomatensuppe

Zutaten

1 Schalotte

1 Knoblauchzehe

1 Karotte

1 El. frisches Tomatenmark

1 EL. Mehl

800 ml frische Tomatensaft (von vorher)

frisches Basilikum und Thymian

Salz, Pfeffer, Zucker

1 Schluck Sahne

1 Handvoll Buchstabennudeln (optional)



Zubereitung

Schalotten, Knoblauch und Karotte schälen und klein hacken.

In einem Topf ein wenig Öl/Fett/ Schmalz erhitzen und das gewürfelte Gemüse darin andünsten.

Tomatenmark zufügen und scharf anbraten. Mit Mehl bestäuben und kurz anbraten. Mit dem Tomatensaft ablöschen und gut verrühren. Mit den frischen Kräutern und den Gewürzen abschmecken und ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Das Ganze mit dem Stabmixer pürieren. Mit einem Schluck Sahne verfeinern und wenn man die Suppe noch sämiger haben will, eine Handvoll Buchstabennudeln reingeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Gedanken: ich wollte eigentlich nur Tomatenmark kochen, aber den Saft wollte ich auch nicht wegschütten. So ist diese himmlisch leckere Suppe entstanden. Mein Mann mag keine Tomaten, aber diese Suppe hat sogar im sehr gut geschmeckt.

Folge uns

