

Nieß

Für Genießer

TOMATENSUPPE

mit geröstetem
Hackfleisch!

Portion

- für 4 Personen
- Zubereitung: 30 Minuten

Zutaten

- 250g Rinderhack
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 EL Öl
- 1/2 TL Zimt
- Salz & Pfeffer
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Dose Tomaten
- 1 TL Gemüsebrühe
- Petersilie
- 2 EL Balsamico Essig (hell)
- Zucker
- 100g Schlagsahne

Zubereitung

1. Zwiebeln & Knoblauch schälen und in Würfel schneiden. Hack in einem Topf mit Öl braten, mit Salz, Pfeffer, Zimt würzen und beiseite stellen.
2. Knoblauch und Zwiebeln in den Topf geben und Tomatenmark zugeben. 250ml Wasser hinzugeben und Aufkochen lassen. Brühe hinzugeben und ca. 15 min köcheln lassen.
3. Suppe pürieren und würzen, Hack in die Suppe geben und Sahne einrühren. Mit Petersilie anrichten.
4. Guten Appetit!