



Tomatensuppe mit Basilikumklößchen

für 4 Personen

1 kg sehr reife Fleischtomaten

waschen, Stielansätze entfernen, würfeln.

1 Zwiebel (50 g)

1 Knoblauchzehe

1 Zw. Rosmarin, 3-4 Salbeiblätter

fein würfeln bzw. hacken.

40 g ger. durchw. Speck (Würfel)

in

1 Esslöffel Olivenöl

anbraten. Die Kräuter und

2 Esslöffel Tomatenmark

zugeben und anschwitzen. Zwiebeln und Knoblauch zugeben, glasig dünsten. Die Tomaten hinzufügen und würzen mit

Pfeffer, Salz, Zucker.

Bei geringer Hitze zugedeckt ca. 20 Min. köcheln. Suppe passieren oder mit dem Mixer pürieren,

1/8 l Schlagsahne

und evtl. 2 EL Gin

unterrühren. Noch mal erhitzen und abschmecken.

Für die Klößchen

25 g schaumig gerührte Butter

50 g alten Gouda, gerieben

40 g Mehl

1 Eigelb

Salz, Muskatnuss

2-3 EL fein geschnitt. Basilikum

miteinander verrühren, pikant abschmecken.

Wasser mit Salz in breitem Topf zum Kochen bringen. Klößchen abstechen, in das kochende Wasser tun und dann bei geringer Hitze gar ziehen lassen. (Ca. 12 min.) Mit Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen

Dieses Rezept habe ich von der Lieben Marliesmaus bekommen. Sehr lecker! Erstmals selbst gekocht für den U-Treff im Juli 2012.

*Ich habe mit etwas Chili (geschrotet) der Suppe noch ein wenig mehr Wumm gegeben. Außerdem wird sie mir mit Schlagsahne zu „lieblich“, beim nächsten Mal werde ich Creme Fraiche nehmen.

Die Klößchen sind toll, vertragen auch jede Menge experimentierfreudige Modifizierungen.