Tomatensuppe mit Mozzarella-Klößchen

für 6 Personen:

1,5 kg Fleischtomaten waschen und klein schneiden. 2 Zwiebeln und 2 Knoblauchzehen abziehen und würfeln. Im heißen Öl andünsten. Die Tomaten und Vz 1 Brühe zugeben und 20 min kochen lassen. Mit dem Pürierstab zerkleinern und durch ein feines Sieb geben. Einmal aufkochen lassen und je nach Geschmack abschmecken mit Salz, Pfeffer Gin (oder Sherry), 1 Prise Zucker, Oregano, Basilikum,

Für die Klößchen 2 P. Mozzarella pürieren und salzen und pfeffern. 1 Bund Basilikum kleinschneiden und zum Käse geben. Aus der Masse 18 Klößchen formen, auf Suppenteller verteilen und mit Suppe auffüllen. Mit Basilikumblättchen bestreuen.

Tipp: An Stelle von frischen Tomaten, geschälte Tomaten aus der Dose verwenden.

Vorteile: sie schmecken aromatischer, sind preiswerter, erleichtern erheblich das Zubereiten und sind vitamin- und nährstoffreicher,