

Tomaten-Hackfleisch-Suppe

Zutaten 6 bis 8 Personen:

2 Eßl. Olivenöl
1 kleingeschnittene Zwiebel
200 g Schweine-Hackfleisch
1/8 l Gin
2 Dosen geschälte Tomaten
2 Pck. passierte Tomaten
2 Becher süße Sahne
Knoblauch granuliert
Salz, Pfeffer, Oregano
Frisches Basilikum zum Garnieren

Zubereitung:

Öl in einem Kochtopf erhitzen, Zwiebel darin andünsten
Hackfleisch dazugeben und stark anbraten. Während des Bratvorgangs mit einer Gabel das Hackfleisch immer wieder zerbröseln, den Gin und das Knoblauchgranulat dazugeben.

Passierte Tomaten zum Hackfleisch geben, ca. ½ Std. köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die geschälten Tomaten mit dem Stabmixer pürieren und zu dem Hackfleisch geben. Weitere 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken.

2 Becher süße Sahne dazugeben und weiter auf kleiner Flamme ca. 10 Minuten köcheln lassen

Vor dem Verzehr mit frischen Basilikum,blättern dekorieren.

Guten Appetit wünscht

Renate