

Tomaten-Suppe Napoli

Für 2 Personen

300 g Schweinemett	1/2 Baguette	1 Kugel Mozzarella
6 Tomaten	1 Bund Lauchzwiebeln	1/4 Bund Basilikum
2 TL Pizzagewürz	1 Prise Zucker	1 EL Instant-Gemüsebrühe
4 EL Kräuterbutter	Pflanzenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Die Lauchzwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und das Schweinemett anbraten. Die Lauchzwiebeln dazugeben und mit anbraten. Die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen und die Haut abziehen. Die Tomaten halbieren, den Strunk und das Kerngehäuse herauschneiden und die Tomaten grob würfeln. Die Tomaten zu dem Mett geben und das Ganze mit circa 500 Milliliter Wasser auffüllen und aufkochen. Das Ganze mit der Brühe, dem Pizzagewürz und einer Prise Zucker abschmecken und köcheln lassen. Das Baguette in Scheiben schneiden. Etwas Pflanzenöl in der Pfanne erhitzen und das Baguette von beiden Seiten anrösten. Anschließend mit der Kräuterbutter bestreichen. Den Mozzarella abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden. Das Basilikum zupfen. Den Mozzarella unter die Suppe mischen und auf Tellern anrichten. Das Basilikum auf die Suppe streuen und zusammen mit dem Kräuterbaguette servieren.

Klara Herbert am 07. Februar 2012