

# Tomaten-Suppe mit Basilikum und Quark-Nockerln

**Für 4 Personen**

**Für die Tomatensuppe:**

3 Schalotten	1 Knoblauchzehe	2 Bund Basilikum
6 frische Tomaten	600 g Dosen-Tomaten	6 EL Olivenöl
400 ml Geflügelbrühe	Salz, Pfeffer, Zucker	150 g Büffelmozzarella

**Für die Quarknockerl:**

4 EL Semmelbrösel	4 EL Milch	1 EL Mehl
100 g Quark	1 Eigelb	1 EL gehacktes Basilikum
Salz, Pfeffer		

Für die Tomatensuppe:

Die Schalotten schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und hacken. Von 2 Zweigen Basilikum die Blätter abzupfen und beiseite legen. Frische Tomaten in Würfel schneiden. Die Dosentomaten in einer Schüssel zerdrücken. 2 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch darin unter Rühren glasig anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die frischen Tomaten und Die Dosentomaten und alle Basilikumstiele dazu geben. Mit der Brühe auffüllen und aufkochen. Die Suppe bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten kochen, und die Suppe sehr fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Den Mozzarella abtropfen lassen und in feine Würfel schneiden.

Für die Nockerl:

Die Semmelbrösel mit Milch, Mehl, Quark, Eigelb und 1 EL Basilikum verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Quarkmasse ca. 30 Minuten ruhen lassen. In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Aus der Quarkmasse mit einem Esslöffel Nockerln abstechen. Ins siedende Salzwasser geben und die Nockerl darin in etwa 10 Minuten ziehen lassen, bis die Nockerln an die Oberfläche steigen. Das Wasser sollte dabei nicht kochen. Die Suppe in eine Schüssel geben, Mozzarella, Nockerl und Basilikumblätter darüber verteilen und mit dem restlichen Olivenöl beträufeln.

Karlheinz Hauser am 12. August 2013