

Tomatensuppe mit Hackbällchen

Zutaten für 4 Personen

- 300 g Rinderhackfleisch
- 500 g passierte Tomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Ei
- 2 TL Öl zum Braten
- 200 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Saure Sahne
- 1 TL Oregano
- 200 g Apfelkompott
- 150 g Cherry-Tomaten
- 10 Blätter Basilikum
- 1 Bund Schnittlauch
- Pfeffer, Salz



Zubereitung

Tomaten in kleine Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen. Paprika entkernen und in schmale Stücke schneiden. Basilikum und Schnittlauch fein hacken. Für die Fleischbällchen die Zwiebel und den Knoblauch in eine Schüssel reiben. Das Hackfleisch und das Ei zugeben. 2 TL Salz und 1 TL Pfeffer zugeben und gut verrühren. Aus der Hackfleischmasse kleine Bällchen rollen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Hackbällchen von allen Seiten braten.

Die Gemüsebrühe, die passierten Tomaten, die frischen Tomaten in einen Topf geben und erhitzen. Apfelmus, Basilikum und Oregano zufügen und gut mit Pfeffer und Salz abschmecken. Auf schwacher Hitze etwas einkochen lassen. Die Hackbällchen und die Paprika zugeben, jedoch nur kurz mit garen. Mit saurer Sahne verfeinern und auf die Teller verteilen. Mit Schnittlauch bestreuen.

Guten Appetit