

Tomatensuppe mit Reis



Zutaten für 6 Personen:

2 Zwiebeln, klein gehackt
4 Knoblauchzehen, gehackt
Frisches Gemüse nach Wahl, gewürfelt
(Paprika, Karotte, etc)
1 Dose Mais
1 Liter passierte Tomaten
3 Dosen Pizzatomaten
1 Liter Brühe
Salz und Pfeffer
ca. 100 g Reis
Öl

Optional:

Hackfleisch
Schmand
Kräuter nach Wahl

Zubereitung:

Zwiebeln, Knoblauch (und ggf. Hack) in einem Topf mit Öl anbraten.
Das gewürfelte Gemüse und den Mais zugeben, den Reis einstreuen, Pizzatomaten zugeben und mit Brühe und den passierten Tomaten auffüllen. Würzen, aufkochen lassen, dann auf niedriger Stufe ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis der Reis gar ist.

Nach Belieben mit Schmand und Kräutern servieren.