

Tomatensuppe mit Reis

1 kg Tomaten
2 Stangen Staudensellerie
2 El Olivenöl
2 Knoblauchzehen
1 El Salz
2 TI Pfeffer
100 g Tomatenmark
200 g Reis
Basilikum zum garnieren

Zwiebeln und Knoblauch, Staudensellerie klein hacken und in Olivenöl andünsten. Die gewürfelten Tomaten dazu geben, mit Salz, Pfeffer, Zucker würzen und mit 500 ml Wasser ablöschen.

Ca. 30 min einkochen.

In der Zwischenzeit den Reis nach Packungsangabe kochen. Die Tomaten pürieren, durch ein Sieb passieren, erhitzen und das Tomatenmark mit den gehacktem Basilikum zugeben. Den gekochten Reis unterrühren und eventuell nach Geschmack nachwürzen.