



# Express-Tomatensuppe mit knusprigem Hackfleisch

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Wenn es einmal schnell gehen muss, Einfaches kann so lecker sein!

## Zutaten

- 250 g Rinderhackfleisch, zerbröselt
- 850 ml italienische Tomaten/Dose
- 2 El Tomatenmark
- 250 ml Instant Fleischbrühe
- 1-2 El heller Balsamico
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 El Olivenöl
- 100 g Creme fraiche
- 1/2 Bündchen Schnittlauch, gehackt
- 1 Tomate, entkernt in kleinen Würfeln
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Ansatz:

### Schritt2

In einem Bratentopf zunächst das Rindsgehackte scharf und krümelig anbraten, salzen, pfeffern.

### Schritt3

Heraus nehmen und in dem Bratfett die Zwiebeln und den Knoblauch anschwitzen. Das Tomatenmark zufügen, etwas mit schmoren.

#### **Schritt4**

Mit der Tomatenkonserven, Balsamico und der Fleischbrühe aufgießen, ca. 15 min. köcheln lassen.

#### **Schritt5**

Danach Alles mit dem Stabmixer pürieren, mit Salz, Pfeffer und

#### **Schritt6**

1 Prise Zucker nachschmecken.

#### **Schritt7**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt8**

Das Rindgehackte zufügen und in vorgewärmten tiefen Tellern oder Tassen anrichten.

#### **Schritt9**

Einen Löffel Creme fraiche obenauf setzen und mit Schnittlauch appetitlich bestreut zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Schnelle Rezepte **Tags:** Wenn es einmal schnell gehen muss **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/express-tomatensuppe-mit-knusprigem-hackfleisch/>