

Tomatensuppe mit Gin, Büffel Mozzarella und gerösteten Pinienkernen



- **Küche:**Italienisch
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Der „Dauerbrenner“, beliebt zu jeder Jahreszeit

Zutaten

- 500 g frische, vollreife Tomaten
- 1 Dose ganze Tomaten
- 4 Cl Gin
- 100 - 120 g Mozzarella
- 50 g Mascarpone
- 2 Zwiebeln
- 1 Stange junger Lauch
- 2 Zehen frischer Knoblauch
- 1/2 Stange Staudensellerie
- 1l Fleischbrühe (Kann auch ein "Fertigprodukt" sein)
- 1 El Mehl
- 30 - 40 g Pinienkerne
- Etwas Butter und Olivenöl für den Ansatz

- Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise n folgenden Schritten:

Schritt2

Vorbereitung:

Schritt3

Gemüse putzen und in grobe Würfel schneiden, die Blüte bei den Tomaten entfernen und grob zerkleinern.

Schritt4

Die Pinienkerne ohne Fett in einer Stielpfanne hellbraun anrösten; den Mozzarella in Würfel schneiden.

Schritt5

Der Ansatz:

Schritt6

Das Gemüse, die frischen Tomaten und Zwiebeln in Butter mit Olivenöl glasig anschwitzen. Salzen, pfeffern und den gewürfelten Knoblauch sowie 1 E l Mehl dazu geben. Mit der Rindfleischbrühe und den Dosentomaten aufgießen, glattrühren und ca.10 - 15 min. köcheln lassen.

Schritt7

Mit dem Zauberstab pürrieren, durch ein Küchensieb streichen und noch einmal aufkochen.

Schritt8

Mascapone dazugeben, nachschmecken und zuletzt mit dem Gin abschmecken.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Die Suppe mit Würfeln von Mozzarella, einer Mascapone Haube und den Pinienkernen dekorieren.

Schritt11

Dazu ein geröstetes Knoblauch Ciabatta reichen.

Rezeptart: Gebundene Suppen **Tags:** einfach, leicht, preiswert, schnell **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tomatensuppe-mit-gin-bueffel-mozarella-und-geroesteten-pinienkernen/>