

Tomatensuppe mit Mozzarella-Klößchen

(für 4-6 Personen)

<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
1,5Kg Fleischtomaten	Tomaten waschen, vierteln und Strunke entfernen, dann würfeln.
2 Zwiebeln	Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.
2 Knoblauchzehen	
Olivenöl	In einem Topf etwas Olivenöl erhitzen und Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin dünsten.
500ml Gemüsebrühe	
1 Prise Zucker	Tomatenwürfel, Lorbeerblatt, Brühe, Zucker, Salz und Pfeffer zugeben. Aufkochen und 15-20 Minuten schwach köcheln lassen.
Salz, Pfeffer,	
Cayennepfeffer	
1 Lorbeerblatt	
1 TL getr. Oregano	
	Derweil für die Klößchen:
250g Mozzarella	Mozarella abtropfen lassen, grob schneiden und pürieren.
1 Topf Basilikum	Basilikumblätter abzupfen, einige zur Seite stellen als Garnitur der Suppe, den Rest hacken. Gehackten Basilikum sowie Salz und Pfeffer zum Mozarella geben und von Hand kneten.
Salz, Pfeffer	Aus der Masse 18-24 Klößchen formen .
	Aus der Suppe Lorbeerblatt entfernen, dann pürieren. (<i>Wer mag: durch ein Sieb streichen, dann sind Schalenreste und Kerne ganz weg</i>)
	Mit Salz, Pfeffer und Cayenne abschmecken. Klößchen in Teller aufteilen und Suppe darüber geben und mit einem TL Olivenöl und Basilikumblättchen garnieren.

!!! Wer es eilig hat nimmt 800g Dosentomaten!!!