

Tomatensuppe mit Mozzarella-Klößchen

(für 4-6 Personen)

Zutaten

1,5Kg Fleischtomaten

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

Olivenöl

500ml Gemüsebrühe

1 Prise Zucker

Salz, Pfeffer,

Cayennepfeffer

1 Lorbeerblatt

1 TL getr. Oregano

Zubereitung

Tomaten waschen, vierteln und Strunke entfernen, dann würfeln.

Zwiebel und **Knoblauch** schälen und fein würfeln.

In einem Topf etwas **Olivenöl** erhitzen und Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin dünsten.

Tomatenwürfel, Lorbeerblatt, Brühe, Zucker, Salz und Pfeffer zugeben. Aufkochen und 15-20 Minuten schwach köcheln lassen.

Derweil für die Klößchen:

250g Mozzarella

Mozzarella abtropfen lassen, grob schneiden und pürieren.

1 Topf Basilikum

Basilikumblätter abzapfen, einige zur Seite stellen als Garnitur der Suppe, den Rest hacken. Gehackten Basilikum sowie **Salz und Pfeffer** zum **Mozzarella** geben und von Hand kneten. Aus der Masse **18-24 Klößchen formen**.

Salz, Pfeffer

Aus der Suppe Lorbeerblatt entfernen, dann pürieren. *(Wer mag: durch ein Sieb streichen, dann sind Schalenreste und Kerne ganz weg)*

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!!!