

## Tomatensuppe mit Reis

### Zutaten für 4 Portionen:

- 800 g Tomaten (eine hochwertige Sorte gehackte Tomaten aus der Dose, alternativ im Sommer frische Strauchtomaten oder passierte Tomaten)
- 1 Zwiebel
- 100 g Reis (Langkornreis, Wildreis oder Basmatireis)
- 100 g Tomatenmark
- 1 Liter [Gemüsebrühe](#)
- Zucker
- 1 EL Olivenöl
- Oregano
- 100 g saure Sahne



<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 5 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 25 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	ca. 30 Minuten

### Tomatensuppe mit Reis kochen - so geht's:

1. Schäle und würfel die Zwiebel.
2. Gib das Öl in einen großen Topf und dünste die Zwiebelwürfel darin goldgelb an.
3. Rühre den Reis unter. Füge das Tomatenmark hinzu und verrühre alles gut.
4. Gieße die Gemüsebrühe an und gib die Tomatenstücke zu.
5. Koche die Tomatensuppe auf mittlerer Hitze für 25 Minuten.
6. Schmecke sie dann mit etwas Zucker, Salz und Oregano ab. Serviere sie mit einem Klecks saurer Sahne. Sehr gut schmeckt sie auch mit geriebenem Emmentaler-Käse. Wir erwachsenen mahlen noch frischen Pfeffer darüber.

Du kannst die Tomaten-Reissuppe problemlos einfrieren.

Du kannst den Reis für die Tomatensuppe auch separat kochen und beides erst beim Servieren

mischen. Da ich es gern unkompliziert mag, koche ich die Tomatensuppe und den Reis zusammen als [One Pot Gericht](#).

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

