

Tomatensuppe mit Schinken

Eine cremige Tomatensuppe mit Schinken-Nuggets.

etwa 6 Portionen  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

- 1 ½ kg Tomaten
- 2 Zwiebeln
- 1 l Wasser
- 4 EL Olivenöl
- 100 g Schinken-Nuggets
- 5 EL rotes Pesto
- 300 g Dr. Oetker Crème légère
- frisch gemahlener Pfeffer
- Salz
- 1 TL Zucker

Wie koche ich eine Tomatensuppe mit Schinken?:

1 Vorbereiten:

Tomaten waschen und vierteln. Zwiebeln abziehen und fein würfeln.

2 Zubereiten:

Tomatenviertel mit Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. 10 Min. mit Deckel bei mittlerer Hitze kochen, dann durch ein grobes Sieb streichen und die Flüssigkeit auffangen. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebelwürfel darin andünsten. Schinkenwürfel zufügen und kurz mit dünsten.

- ### 3
- Die aufgefangene Tomatenflüssigkeit zur Zwiebel-Schinkenmasse geben und erhitzen. Pesto und 1 Be. Crème légère unterrühren. Suppe mit Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken. Kurz vor dem Servieren auf jede Portion etwas Crème légère geben.