

# Kochen mit Klaus

## Hack-Tomaten-Suppe (🍅)

Zutaten: (Für 4 Personen)

- ½ Bund Suppengrün, 2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 1 Chili,
- 350 g gem. Hack, 2 EL Tomatenmark, 250 ml Rotwein, Salz, Pfeffer,
- 500 ml Brühe, 250 ml Cremefine, 1 P. Fix Tomatensuppe Toscana,
- 2-3 EL Pizza-Gewürz, 1 EL Balsamico, 2 TL br. Zucker, Olivenöl,
- getrockneter Thymian, Oregano, Basilikum & Majoran

### Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Suppengrün klein, Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Chili klein hacken.



2. Hack in heißem Olivenöl krümelig braten. Suppengrün, Chili, Zwiebeln u. Knobi zugeben, mitbraten, salzen u. pfeffern. Tomatenmark einige Min. mitbraten. Mit Rotwein ablöschen u. etwas einköcheln lassen. Suppenfix in Cremefine einrühren, mit Brühe zugeben u. aufkochen. 30 Min. köcheln lassen.



3. Suppe mit Salz, Pfeffer, Balsamico, Zucker u. Pizza-Gewürz abschmecken, Kräuter einrühren.



*Tipp des Chaoten:* Dazu frisches Ciabatta reichen. Lecker!

