



Express-Tomatensuppe mit knusprigem Hackfleisch

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Wenn es einmal schnell gehen muss, Einfaches kann so lecker sein!

Zutaten

- 250 g Rinderhackfleisch, zerbröselt
- 850 ml italienische Tomaten/Dose
- 2 El Tomatenmark
- 250 ml Instant Fleischbrühe
- 1-2 El heller Balsamico
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 El Olivenöl
- 100 g Creme fraiche
- 1/2 Bündchen Schnittlauch, gehackt
- 1 Tomate, entkernt in kleinen Würfeln
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

In einem Bratentopf zunächst das Rindsgehackte scharf und krümelig anbraten, salzen, pfeffern.

Schritt3

Heraus nehmen und in dem Bratfett die Zwiebeln und den Knoblauch anschwitzen. Das Tomatenmark zufügen, etwas mit schmoren.

Schritt4

Mit der Tomatenkonserven, Balsamico und der Fleischbrühe aufgießen, ca. 15 min. köcheln lassen.

Schritt5

Danach Alles mit dem Stabmixer pürieren, mit Salz, Pfeffer und

Schritt6

1 Prise Zucker nachschmecken.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Das Rindgehackte zufügen und in vorgewärmten tiefen Tellern oder Tassen anrichten.

Schritt9

Einen Löffel Creme fraiche obenauf setzen und mit Schnittlauch appetitlich bestreut zu Tisch geben.

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** Wenn es einmal schnell gehen muss **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/express-tomatensuppe-mit-knusprigem-hackfleisch/>