

Pikante Tomatensuppe mit Parmesanrahm



Zutaten

Suppe

- 1 Zwiebel, klein
- 1 Knoblauchzehe
- 0.5 Peperoncino
- 1 Esslöffel Butter
- 0.5 dl Noilly Prat
- 1 dl Gemüsebouillon
- 400 g Pelatitomaten, gehackt, (Dose)
- 1 Prise Zucker
- Salz

Parmesanhaube

- 0.5 Bund Petersilie, glattblättrig
- 0.5 dl Rahm
- 25 g Parmesan, gerieben
- Salz
- 1 Prise Muskat

Die Zubereitung

1 Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und hacken. Den Peperoncino der Länge nach halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden.

2 In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Peperoncino darin andünsten. Noilly Prat und Bouillon dazugießen und alles 3–4 Minuten lebhaft kochen lassen. Dann die Tomaten und den Zucker beifügen und die Suppe zugedeckt weitere 5 Minuten kochen lassen. Wenn nötig mit Salz würzen.

3 Inzwischen die Petersilie fein hacken.

4 In einer kleinen Schüssel den Rahm steif schlagen. Petersilie und Parmesan untermischen und die Masse mit wenig Salz sowie etwas Muskat würzen.

5 Die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren und wenn nötig nachwürzen.

6 Vor dem Servieren die Suppe nochmals aufkochen, dann in vorgewärmten Tassen oder tiefen Tellern anrichten. Den Parmesanrahm darüber verteilen und die Suppe sofort servieren.

Tipp Die Suppe kann bis und mit Punkt 5 gut einen halben Tag im Voraus zubereitet werden.