

## Feurige Tomatensuppe mit Kräuterquarkstrudel



- Schwierigkeitsgrad: mittel
- Zubereitungszeit: 35 Minuten

### Zutaten (für 4 Personen)

- 1 kg reife Tomaten
- 2 rote Zwiebeln
- 1 rote Chilishote
- 3 EL Butter
- 1 EL Zucker
- 3 EL Tomatenmark
- 3 EL dunkler Balsamico-Essig
- 500 ml Gemüsebrühe
- 3 Scheiben Pumpernickel
- 100 g Kräuterquark mit Schnittlauch und Petersilie
- 2-3 EL Milch
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 5 Halme Schnittlauch

### Zubereitung

Tomaten waschen, putzen und in grobe Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und grob würfeln. Chili putzen, der Länge nach aufschneiden, waschen und Kerne entfernen. Schote klein schneiden.

2 EL Butter in einem großen Topf schmelzen. Zwiebeln und Zucker darin unter gelegentlichem Rühren ca. 5 Minuten glasig dünsten. Tomaten, Chili und Tomatenmark zugeben und unter Rühren ca. 2 Minuten mit dünsten. Essig und Brühe zugießen und bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit Pumpernickel würfeln. 1 EL Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Pumpernickel darin unter Wenden ca. 3 Minuten rösten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Quark mit Milch glatt rühren. Suppe mit einem Pürierstab fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Suppe mit einem Klecks Quarkcreme in tiefen Schalen anrichten. Pumpernickel und Schnittlauch darauf verteilen.