



## Herzhafte Tomatensuppe

### Zutaten für 4 Personen:

1 große Zwiebel  
200 g gekochten Schinken  
1 EL Butter  
1 große Dose Tomaten  
2 Brühwürfel  
ca. ½ Flasche Tomatensaft

1 Becher Sahne  
1 Pack. Italienische Kräuter, tiefgefroren  
ca. 50-60 g Parmesan  
Salz  
Pfeffer

### Zubereitung:

Zwiebel und Schinken in Würfel schneiden. Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebelwürfel darin anschmoren, Schinken hinzugeben und kurz mit schmoren.

Tomaten pürieren und mit den Brühwürfeln zum Zwiebel-Schinken-Gemisch fügen. Mit Tomatensaft und Sahne auffüllen, Kräuter und Parmesan zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, kurz aufkochen lassen.

**Tipp:** Tomatensuppe auf Tellern anrichten und mit gehackter Petersilie und/oder etwas geschlagener Sahne (vom Becher Sahne abnehmen) garniert servieren.

**Variante:** Statt gekochten Schinken die Tomatensuppe mit Reis oder Suppenudeln, je nach Geschmack, als Einlage zubereiten. Eine kleine Menge Reis oder Nudeln nach Packungsanleitung kochen, der fertigen Suppe zufügen und noch einmal kurz aufkochen lassen.