

**Christian Wulff**  
**Niedersächsischer Ministerpräsident**

## **Tomatensuppe mit Reis**

### **Zutaten**

- 100 g Langkornreis
- 500 ml kochendes Salzwasser
- 2 Zwiebeln – ca. 80 g
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl
- 500 g passierte oder frische Tomaten (diese müssen in kochendem Wasser vorher gekocht und enthäutet werden)
- 250 ml Wasser
- 1 EL gekörnte Gemüsebrühe
- 700 g Tomatenmark
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer, Paprika edelsüß, Cayennepfeffer
- etwas Zucker
- 2 EL gehackte Petersilie

### **Zubereitung**

Den Reis in das kochende Wasser geben, wieder zum Kochen bringen und 15 Minuten aufquellen lassen. In der Zwischenzeit Zwiebeln und Knoblauch abziehen und in Würfel schneiden. Öl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebel-Knoblauchwürfel darin andünsten. Tomaten, Wasser, Gemüsebrühe hinzufügen und alles zum Kochen bringen; 10 Minuten kochen lassen. Tomatenmark unterrühren. Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Cayennepfeffer und Zucker würzen. Den gegarten Reis hinzufügen und erwärmen. Die Suppe mit Petersilie bestreuen. Wer es gern mag, kann auch noch vor dem Bestreuen mit der Petersilie ein kleines ungesüßtes Sahnehäubchen oder Crème fraîche-Häubchen auf die Suppe legen.

22. November 2006

---

Abdruck honorarfrei. Belegexemplar erbeten:  
Bellmann, Gröning & Partner GmbH  
Katie Köhler  
Beim Schlump 13 a, 20144 Hamburg  
Tel.: 040 / 480 655-10, Fax: 040 / 46 51 30  
E-mail: [agentur@bgup.de](mailto:agentur@bgup.de)

Quelle:  
Deutsches Suppen-Institut  
Reuterstr. 151, 53113 Bonn  
Tel.: 0228 / 21 01 80  
Fax: 0228 / 22 94 60  
Internet: [www.suppeninstitut.de](http://www.suppeninstitut.de)