

# Schnelle Tomaten-Suppe mit Speck

---

 [happy-mahlzeit.com/2019/10/31/schnelle-tomaten-suppe-mit-speck/](https://happy-mahlzeit.com/2019/10/31/schnelle-tomaten-suppe-mit-speck/)

## Zutaten für 2 Personen:

- 200g Kirschtomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Scheiben Speck
- 50ml Weißwein
- 400ml Gemüsefond
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch abziehen, klein schneiden und in einem Topf mit etwas erhitztem Olivenöl geben. Den Speck von der oberen Kante entfernen, klein schneiden, in den Topf geben und mit einer Prise Pfeffer anschwitzen. Die Kirschtomaten halbieren, zugeben und nach kurzer Zeit mit Weißwein ablöschen. Mit einem Stabmixer die Tomaten zerkleinern und mit Gemüsefond auffüllen.

Die Suppe bei geringer Hitze fertig kochen lassen und dann erneut mit dem Stabmixer bearbeiten, so dass eine schaumige Suppe entsteht. Zum Schluß mit Pfeffer würzen und auf Tellern anrichten.

Rezept: Steffen Henssler

Quelle: Topfgeldjäger vom 1.11.2011