

Tomatensuppe mit selbstgebackenen Quarkbrötchen

Zutaten für die Tomatensuppe (8 Portionen):

4 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
4 EL Öl
3 EL Tomatenmark
2 Dosen Tomaten (je 850ml)
600ml Orangensaft
400ml Gemüsebrühe
Paprika edel süß
Salz
Zucker
Schwarzer Pfeffer

Zutaten für 8 Quarkbrötchen:

250g Magerquark
1 Ei
500g Weizenmehl (Type 550)
1 TL Backpulver
Salz
Zucker

Zubereitung Tomatensuppe (ca. 40 Min):

4 Zwiebeln würfeln, 4 Knoblauchzehen hacken und in 4 EL Öl glasig dünsten
3 EL Tomatenmark zufügen, leicht anschwitzen
Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen
Mit 2 Dosen Tomaten, 600ml Orangensaft und 400ml Gemüsebrühe ablöschen
Zugedeckt ca. 10 Min. köcheln lassen
Suppe fein pürieren
Nochmals mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und servieren

Zubereitung Quarkbrötchen (ca. 45 Min):

Quark, Ei, 1 Prise Zucker und 1 gestrichener TL Salz verrühren
Mehl und Backpulver mischen und zugeben
Mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verrühren
Ofen auf 180°C (Umluft) vorheizen
Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Quadrat (24x24cm) ausrollen
Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtem Blech legen
Mit einer Teigkarte oder einem Messerrücken 3 senkrechte und 3 waagerechte Linien in den Teig drücken, sodass 16 Brötchen markiert werden
Im heißen Ofen in der Ofenmitte 15 Min. backen
Brötchen auf einem Gitter kurz abkühlen lassen
Warm zu der Tomatensuppe servieren