

Ital. Tomatensuppe mit Fleischbällchen

Das Rezept ist für 4 Pers. p.Pers. 4 SmartPoint Punkte

Zutaten:

250 g Tatar

100 g Pancetta, ital. Speck in kleine Würfel geschnitten

700 ml passierte Tomate mit Basilikum

700 ml passierte Tomate Natur

½ Zwiebel in kleine Würfel geschnitten

2 Knoblauchzehen, ich habe sie mit dem Multihacker kleingehackt

4 Schalotten, ich habe sie mit dem Multihacker kleingehackt

4 TL Creme legere

3 EL weißer Balsamicoessig

½ TL Aglio Olio Peperoncino Gewürz

Etwas frisches Basilikum

2 TL Olivenöl

Gefriergetrocknete ital. Kräuter, Grobes Meersalz, Pfeffer, Salz, etwas Tomatensalz oder anderes Gewürz nach Geschmack

Zubereitung der Tatarbällchen:

Den Backofen auf 220 Grad O/U Hitze vorheizen.

Das Tatar mit Salz, etwas ital. Kräutern und Pfeffer abschmecken und die halbe gewürfelte Zwiebel drunter kneten. Dann mit dem kleinen Portionierer kleine Hackbällchen formen und auf den Ofenzauberer legen und für ca. 18 Min fertig garen.

Zubereitung der Tomatensuppe in der Kenwood:

Als erstes das Kochröhrelement einsetzen und das Olivenöl für 1 Min auf 120 Grad erhitzen. Dann die Schalotten, den Pancetta und die klein gehackten Knoblauchzehen zugeben, von oben etwas Meersalz drüber streuen und 2 Min auf 100 Grad andünsten.

Nun 3 EL Balsamicoessig zugeben und 3 Min auf 100 Grad einköcheln lassen.

Dann die passierten Tomaten zugeben, mit den Gewürzen abschmecken und 20 Min auf 100 Grad köcheln lassen. Jetzt ein paar Fleischbällchen in Suppenschüsseln füllen, die Suppe zugeben, je 1 TL Creme legere drauf geben und etwas klein geschnittenes, frisches Basilikum drüber streuen. Fertig!

Zubereitung der Suppe im Thermomix:

Als erstes die Schalotten und die Knoblauch in den Thermomix geben und alles 5 Sek / Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Nun das Olivenöl zugeben, etwas Meersalz von oben drüber streuen und 3 Min / Varomastufe / Stufe 1 ohne Messbechereinsatz andünsten.

Dann den Balsamicoessig zugeben und nochmals 3 Min / Varomastufe / Stufe 1 ohne Messbechereinsatz einköcheln lassen.

Dann die passierten Tomaten zugeben, mit den Gewürzen abschmecken und 20 Min auf 100 Grad / Stufe 1 fertig garen. Jetzt ein paar Fleischbällchen in Suppenschüsseln füllen, die Suppe zugeben, je 1 TL Creme legere drauf geben und etwas klein geschnittenes, frisches Basilikum drüber streuen. Fertig!