

Zutaten

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Tl Tomatenmark
- 100 ml Rotwein
- 1 Dose geschälte Tomaten (500 g)
- 5 reife Tomaten
- 1 kleine Chilischote
- 1 L Gemüsebrühe
- 150g Chorizo Wurst in feine Würfel geschnitten
- Olivenöl, Pfeffer, Zucker
- Kochateliers Paprika-Salz „Aufgepeppt“
- Kochateliers Salz „Gewürzter Pfeffer“

Suppen

Scharfes Tomatensüppchen mit Chorizo

Entdecken Sie unser scharfes Tomatensüppchen mit Chorizo! Perfekt für Ihr Tapas-Menü. Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. frischer Thymian und Rosmarin, fein gehackt
2. Zwiebeln, feingehackte Chilischote und Knoblauch in Olivenöl angehen lassen, Tomatenmark hinzufügen. Mit Rotwein ablöschen, Dosentomaten, die klein geschnittenen frischen Tomaten hinzufügen und mit der Gemüsebrühe auffüllen. 20 Minuten köcheln lassen, dann mit dem Mixer fein pürieren und den Gewürzen abschmecken. Suppe in einen Teller füllen und mit den gehackten Kräutern und der kleingeschnittenen, angebratenen Chorizowurst garnieren.