

Das ultimative Sonntagsrezept: Türkische Zwiebel-Tomatensuppe mit Schafkäse



Foto. © Stefanie Heinrich

Die folgende Suppe kommt aus der Türkei und ist ein echter Genuss.

Etwa 500 g Zwiebeln schälen und in schmale Scheiben schneiden. Knoblauch nach Gusto klein hacken. Zwei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe sowie den Knoblauch darin glasig dünsten. Eine große Dose Tomaten mit der Gabel etwas zerdrücken und mit zwei Esslöffel Tomatenmark zu dem Zwiebel-Knoblauch-Gemisch geben. 400 ml Fleischbrühe angiessen und bei kleiner Temperatur 20 min. köcheln lassen. Man kann jetzt schon mal den Backkasten auf 200 ° C vorheizen.

Vier Scheiben Weissbrot würfeln und etwas in der Pfanne in Olivenöl anrösten.

Die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen und in Suppentassen füllen. Die Brotwürfel darüberstreuen. Jetzt noch gewürfelten Schafkäse obendrauf und im Backkasten überbräunen lassen.