



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)  
Banu Atabay's Müttevazi Lezzetler® Kochrezepte

---

## Italienische Tomatensuppe

İtalyan Usulü Domates Çorbası



4 grosse Tomaten  
1 mittel grosse Zwiebel  
1 Glas Gerstenuedel  
1 EL Mehl  
½ Glas Öl  
7 Gläser Wasser oder Fleischbrühe  
2 KL Salz  
Für die Oberfläche:  
1 Glas geriebener Käse

- # Zwiebel für die Suppe sehr klein schneiden, und in Öl glasig dünsten.
- # Geschälte und klein gewürfelte Tomaten hinzugeben. Mit geschlossenem Deckel die Tomaten so lange köcheln lassen bis sie eine tomatenmarkähnliche Konsistenz erhalten.
- # Die Tomaten und Zwiebelmischung durch einen nicht zu feinen Sieb abtropfen und nochmals in den Topf geben.
- # In diese Mischung 1 EL Mehl hinzugeben und 4-5 Minuten köcheln lassen bis der mehliges Geruch schwindet.
- # Währenddessen in einem anderen Topf Gerstenuedel in ausreichender Menge Wasser kochen ohne dass sie die Form verlieren.
- # Sobald das mehliges Geruch schwindet 7 Gläser Wasser oder Fleischbrühe einfüllen.
- # Sobald die Suppe anfängt zu kochen, dann die Gerstenuedel hinzugeben und weitere 10 Minuten bei niedriger Hitze kochen und vom Herd nehmen.
- # Die Suppe heiss in Suppenschalen füllen und mit geriebenem Käse bestreuen und servieren.

**Tipp:** In der italienischen Originalrezeptur der Tomatensuppe wird anstelle der Gerstenuedel klein gebrochene Stabnudeln verwendet.