

TOMATEN-PFLAUMEN SUPPE MIT DATTEL-HACKBÄLLCHEN

Tomaten-Pflaumen Suppe mit Dattel-Hackbällchen

„Alles was rund ist“ ist das aktuelle Event-Thema auf Zorras Kochtopf, das sich Wolfgang von Kaquus Hausmannskost überlegt hat. Ich bin auf den letzten Drücker auch noch schnell dabei – bei mir gab es frittierte Hackbällchen mit getrockneten Datteln und Aprikosen. Die wurden mit einem schnellen Süppchen aus Tomaten und Pflaumen und einem frisch gebackenen Rosmarin-Brot serviert. Sehr lecker!



Zutaten für 2 Personen:

300g Rinderhackfleisch

2 getrocknete Aprikosen

4 getrocknete Datteln

Pfeffer & Salz

1 TL Ras El Hanout

1 TL Paprika edelsüß

5-6 EL Paniermehl

750 ml Öl zum frittieren

Für die Suppe:

6 große Tomaten

2 Knoblauchzehen

10 Pflaumen

3 EL Olivenöl

3 EL Himbeeressig

Pfeffer & Salz

1 TL Zucker

8-10 Zweige Zitronen-Thymian

Optional:

etwas Brot

Zubereitung:

Die Tomaten, die halbierten und entsteinten Pflaumen und die ungeschälten Knoblauchzehen kommen zusammen in eine Auflaufform und wandern für 25 Minuten bei 200°C in den vorgeheizten Backofen.

Gleichzeitig würze ich das Hackfleisch mit Pfeffer, Salz, Paprikapulver und Ras El Hanout. Das getrocknete Obst wird in kleine Würfel geschnitten und in die Hackfleischmasse eingeknetet.



Zu 6-7 Bällchen formen und rundherum in Paniermehl wälzen. Kurz bevor die 25 Minuten für die Tomaten um sind erhitze ich das Öl in einem kleinen, tiefen Topf.

Die Tomaten aus dem Ofen holen und zusammen mit den Pflaumen in den Mixer geben.



Den Knoblauch schälen und mit den abgezupften Zitronenthymianblättchen dazu geben. Einmal ordentlich durchmischen. Die Hackbällchen mit der Schaumkelle ins heiße Fett setzen und 3-4 Minuten ausbacken lassen.



Die Hackbällchen mit der Schaumkelle wieder aus dem Öl holen, die Suppe mit Olivenöl, Himbeeressig, Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken. Man schmeckt die Pflaumen deutlich hervor, trotzdem ist es ganz klar eine Tomatensuppe. Ich mag diese herbstliche Kombination!



Die Pflaumen-Tomaten Suppe in Schälchen anrichten, dazu die Dattel-Hackbällchen und das Brot auf dem Teller servieren.



Eine runde Sache (nicht nur geschmacklich) für ein rundes Event! Das passende Brot gibt es dann morgen zum World Bread Day.

Guten Appetit!



