

Tomatensuppe einfach



Zutaten für vier Personen:

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
1 TL Tomatenmark
2 Dosen geschälte Tomaten zu je 400 g
400 ml Geflügelbrühe oder Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Besondere Hilfsmittel:

Stabmixer

1. Zwiebel würfeln und mit dem fein gehackten Knoblauch in 2 EL Olivenöl in einem Topf glasig braten. 1 TL Tomatenmark mit anschwitzen.
2. Dosentomaten zugeben und im Topf grob zerteilen.
3. Mit Geflügelbrühe oder Gemüsebrühe aufgießen und ca. 20 Minuten köcheln lassen.
4. Mit einem Stabmixer sehr fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hinweise:

Geflügelbrühe bzw. Gemüsebrühe nach Vorschrift dosieren.

Dazu Croûtons aus Kastenweißbrot reichen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 35 min, Suppen, vegetarisch, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 12.01.2023