

Anna's Tomatensuppe



Rezept für 6 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Feinkristallzucker	1 Teelöffel
Salz	1 Esslöffel
Thymianzweige	1 Stk.
Frischer Basilikum / Basilikumblätter	1 Stk.
Bohnenkraut	1 Stk.
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüsefond	1 Liter
Knoblauch	3 Stk.
Zwiebeln	1 Stk.
Karotten / Möhren	1 Stk.
Tomaten / Paradeiser	1 kg
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Schnittlauch	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Die Tomaten in grobe Stücke zerteilen.

Die Zwiebel fein hacken und die Karotte ganz fein schaben.

Nun die Zwiebel in mäßig heißem Olivenöl anlaufen lassen. Die Tomatenstücke dazugeben und gut durchrühren. Die Karotten und den gepressten Knoblauch dazugeben und mit der Suppe aufgießen. Die Gewürze und Kräuter (bis auf den Schnittlauch) dazugeben und für gut 20 min. langsam dahin köcheln lassen.

Die Zweige entfernen und mit dem Pürierstab gut durch mixen.

Anschließend die Suppe noch durch ein feines Sieb streichen.

Nochmals fein abschmecken und mit Schnittlauch und Basilikum bestreut servieren.

TIPP:

Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1533-Annas-Tomatensuppe.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at