

Tomatensuppe italienisch



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Tomatenmark	1 Esslöffel
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüfefond	½ Liter
Pizzagewürz	Etwas / nach Bedarf
Olivenöl	Etwas / nach Bedarf
Zwiebeln	120 g
Tomaten / Paradeiser	1 kg
Knoblauchzehen	5 Stk.
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Geriebener Parmesan	Etwas / nach Bedarf
Glatte Petersilie / Petersilgrün	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

- 120 g Zwiebeln
- 1 kg Tomaten
- 5 Knoblauchzehen
- 1 EL Tomatenmark
- ½ l Gemüsesuppe
- Pizzagewürz
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

- Petersilie, fein gehackt
- Parmesan, frisch gerieben
- Gobbetti

Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Tomaten achteln.

Zwiebel würfelig schneiden und in etwas Olivenöl glasig dünsten. Tomaten, Tomatenmark, Knoblauch, Pizzagewürz hinzufügen aufkochen lassen und mit Gemüsesuppe ablöschen.

Ca. 30 Minuten köcheln lassen.
Fein passieren und mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Mit Gobetti (Teigwaren), feingehackter Petersilie und frisch geriebenen Parmesan servieren.

Gobetti: siehe nachstehenden Link:

http://de.barilla.com/Produkte/pasta/Klassische_Sorten/Gobetti.htm

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2070-Tomatensuppe-italienisch.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at