

Koch-Idee-Tomatensuppe



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 10 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Oregano	½ TL (Teelöffel)
Feinkristallzucker	1 TL (Teelöffel)
Olivenöl	2 EL (Esslöffel)
Frischer Basilikum / Basilikumblätter	1 TL (Teelöffel)
Knoblauch	½ TL (Teelöffel)
Buchstabennudeln	5 EL (Esslöffel)
Tomatenpüree / passierte Tomaten / Tomatensauce	1 Pkg.

Zubereitung:

- 1.) Herdplatte auf mittlere Hitze schalten
- 2.) Das Olivenöl in einen Topf geben, den Knoblauch schälen und mithilfe einer Knoblauchpresse in das heiße Öl pressen;
- 3.) Sobald das ganze zu brutzeln beginnt, die Tomatensauce eingießen und die kleinen Nudeln (Buchstabennudeln, Sternchennudeln, Suppennudeln, etc.) zugeben;
- 4.) 1 TL Salz, Kristallzucker, Oregano und Basilikum zugeben, Deckel drauf und das ganze 5 Minuten köcheln lassen.

Die Suppe kann auch noch mit etwas Sahne, Schmand, Sauerrahm, o.ä. verfeinert werden!

TIPP:

Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-244-Koch-Idee-Tomatensuppe.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at