



Tomatensuppe

Zutaten für 4 Personen:

- 2 Dosen a 850g geschälte Tomaten
- 150 g Tomatenmark
- 150 g Olivenöl
- 1 Gemüsezwiebel
- 1 kleine Knoblauchzehen
- Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer
- Zucker

Zubereitung:

Die Tomaten in der Dose pürieren.

Die Zwiebelwürfel und das Knoblauchpüree in dem Olivenöl angehen lassen und das Tomatenmark dazugeben und mitschwitzen lassen.

Abwürzen und mit der Gemüsebrühe auffüllen.

Bei mäßiger Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Die abgeschmeckte Suppe in einem tiefen Teller anrichten.



Geben Sie auf die Suppe einen klacks Pesto und frische Kräuter drauf.