

Tomatensuppe (ca. 3 Personen)

Zutaten:

1 kleine Zwiebel
1 kleine Knoblauchzehe
2-3 große Tomaten
4 getrocknete Tomaten (nicht in Öl eingelegt)
1 Dose gehackte Tomaten
Evtl. Gemüsebrühe
Oregano, Rosmarin, ggfs. Italienische Kräuter
Salz, Pfeffer
Balsamico
Süße (z.B. Agavendicksaft)
Basilikum und etwas Sahne für die Deko

So geht´s:

In etwas Öl die kleingewürfelte Zwiebel und den Knoblauch mit (frischem) Rosmarin andünsten. Die Tomaten in Würfel schneiden, die getrockneten Tomaten etwas klein hacken und zu den Zwiebeln geben. Kurz mitdünsten. Mit den Tomaten aus der Dose und aufgießen und etwas Oregano hinzufügen. Alles für ca. 10-15 Minuten köcheln lassen. Anschließend pürieren und falls noch Flüssigkeit fehlt etwas Gemüsebrühe hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen und Balsamico und ein wenig Süße abschmecken.

Suppe auf Teller geben und mit geschnittenem Basilikum und/oder einem Teelöffel Sahne dekorieren.

Guten Appetit!