Tomatensuppe

Leicht und lecker: Dieses Rezept für Tomatensuppe eignet sich auch für Kochanfänger.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 15 min

Zutaten

250 g	Tomaten (geschält)
0.25 l	Tomatenmark
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Lauch
1 TL	Zucker
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 TL	Erdnussöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
8 Stk.	Basilikumblätter

Zubereitung

1. Für die Tomatensuppe Knoblauch und Zwiebel schälen und fein hacken. Lauch putzen und in feine Ringe schneiden.

2. Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch, Zwiebel und Lauch darin glasig dünsten.

3. Geschälte Tomaten und Tomatenmark dazugeben und verrühren. Mit etwas Zucker abschmecken und alles 10 Minuten auf kleiner Hitze köcheln lassen.

4. Mit Salz und Pfeffer würzen. Basilikumblätter abzupfen und waschen. Die Suppe mit Basilikum garnieren und servieren.

Tipp

Auch Veganer und Menschen mit Laktoseintoleranz können diese Tomatensuppe bedenkenlos genießen.