

# Einfache Paradeisersuppe

Die einfache Paradeisersuppe ist leicht und bekömmlich. Ein Suppen-Rezept, das im Nu ohne Aufwand gelingt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 12 min

**Gesamtzeit:** 27 min



## Zutaten

|           |                                          |
|-----------|------------------------------------------|
| 1 kg      | Paradeiser (vollreif, oder aus der Dose) |
| 1 Stk.    | <a href="#">Zwiebel</a>                  |
| 2 Stk.    | <a href="#">Knoblauchzehe</a>            |
| 600 ml    | <a href="#">Gemüsesuppe</a> (klare)      |
| 30 ml     | Olivenöl                                 |
| 4 Blätter | <a href="#">Basilikum</a>                |
| 1 Zweig   | Thymian                                  |
|           | <a href="#">Salz und Pfeffer</a>         |

## Zubereitung

1. Für die **einfache Paradeisersuppe** die gehackte Zwiebel und Knoblauch in einem Topf mit erhitztem Olivenöl glasig dünsten.
2. Die Paradeiser waschen, vierteln und in den Topf geben. Basilikumblätter und Thymianzweig zugeben. Mit der Gemüsesuppe aufgießen, salzen und pfeffern. Bei geringer Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen.
3. Jetzt die Suppe mit einem Pürierstab mixen und durch ein feines Sieb passieren. In Teller anrichten und genießen.

## Tipp

Die einfache Paradeisersuppe vor dem Servieren mit einem Klecks geschlagenen Obers garnieren.