

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.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
600 ml	Gemüsesuppe (klare)
30 ml	Olivenöl
4 Blätter	Basilikum
1 Zweig	Thymian
	Salz und Pfeffer

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.