Einfache Tomatensuppe

Die einfache Tomatensuppe gelingt ganz schnell. Das simple Suppen-Rezept wird deinen Lieben gefallen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 12 min

Gesamtzeit: 22 min

Zutaten

1 Stk.	Zwiebel
3 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Olivenöl
2 Dosen	Tomaten gewürfelt (a' 400 g)
750 ml	Gemüsebrühe
2 EL	Basilikum (TK)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Die **einfache Tomatensuppe** ist schnell gekocht. Dazu die Knoblauchzehen und Zwiebel schälen und klein zerhacken. In einem Topf mit Olivenöl einige Minuten andünsten. Die Gemüsebrüre zugießen und die gewürfelten Tomaten aus der Dose zugeben.

2. Zirka 10 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Mit einem Stabmixer fein pürieren und mit Basilikum, Salz und Pfeffer würzen. In Teller anrichten und genießen.

Tipp

Die einfache Tomatensuppe kann man natürlich auch mit frischen Paradeiser aus dem Garten zubereiten. Die Suppe vor dem Servieren noch mit einem Spritzer Schlagobers verfeinern.