Paradeisersuppe

Die Paradeisersuppe mit frischen Paradeiser aus dem Gemüsegarten schmeckt der ganzen Familie. Das köstliche Rezept gelingt bestimmt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

1 kg	Paradeiser
1 Stk.	Zwiebel (große)
2 Stk.	Knoblauchzehe
3 EL	Olivenöl
750 ml	Gemüsebrühe
1 Zweig	Thymian
3 EL	Tomatenmark
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Um eine feine **Paradeisersuppe** zuzubereiten, schäle und hacke zuerst die Zwiebel und den Knoblauch. Schneide die Tomaten in kleine Stücke und zupfe die Thymianblätter von den Zweigen.

2. Erhitze das Olivenöl in einem Topf und dünste darin die Zwiebel und den Knoblauch kurz an. Gib die Tomatenstücke hinzu. Füge die Gemüsebrühe und den Thymian hinzu und würze alles mit Salz und Pfeffer. Lasse es aufkochen und köchle die Suppe dann bei geringer Hitze für etwa 20 Minuten.

3. Rühre das Tomatenmark in die Suppe ein und püriere sie mit einem Stabmixer. Serviere die Suppe heiß und garniere sie nach Belieben mit frischen Kräutern.

Tipp