



Tomatensuppe - frisch, würzig, einfach selbst gemacht

Suppen • Italienisch
R.Warna

Portionsgröße: 4

Zutaten

1 grosse Zwiebel
2 Knoblauchzehen
etwas Öl zum Braten
1 kg Tomaten
2 EL Tomatenmark
1 TL Zucker
500 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer, frischer Oregano

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch hacken und im Öl gut anschwitzen.
Tomaten waschen und in grobe Stücke schneiden. Die Tomaten mit den Zwiebeln und Knoblauch ca. 10 Minuten mitbraten. Tomatenmark und Zucker hinzufügen.
Mit der Brühe ablöschen und für 4 Stunden leicht köcheln bis die Säure ausgekocht ist.
Mit einem Stabmixer alle Zutaten im Topf pürieren.
Optional können kurz vor dem servieren geschälte Tomatenwürfeli dazu gegeben werden.