



Tomatensuppe

Zubereitung

Die Tomaten in grobe Stücke zerteilen. Die Zwiebel fein hacken und die Karotte ganz fein schaben. Nun die Zwiebel in mäßig heißem Olivenöl anlaufen lassen. Die Tomatenstücke dazugeben und gut durchrühren. Die Karotten und den gepressten Knoblauch dazugeben und mit der Suppe aufgießen. Die Gewürze und Kräuter (bis auf den Schnittlauch) dazugeben und für gut 20 min. langsam dahinköcheln lassen.

Die Zweige entfernen und mit dem Pürierstab gut durchmischen. Anschließend die Suppe noch durch ein feines Sieb streichen. Nochmals fein abschmecken und mit Schnittlauch und Basilikum bestreut servieren.

Tipp: Wenn im Herbst wieder unmäßig viele Tomaten anfallen, die Suppe in einer großen Menge im Topf machen und anschließend portionsweise einfrieren. So hat man dann im Winter auch noch was von der leckeren Suppe.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAFamilie-Fan Anna Salmhofer.

Zutaten

- 1 kg frische Tomaten
- 1 große Möhre
- ein kleines Stück Sellerie
- 1 große Zwiebel
- 1 Liter Gemüsesuppe
- 1 Esslöffel Salz
- 1 Teelöffel Zucker
- 1 Zweig Bohnenkraut
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Basilikum
- Pfeffer aus der Mühle
- Schnittlauch