

Tomatensuppe



Zubereitungszeit: 50 min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

• Zutaten

- Tomatenfruchtfleisch in Stücken 500g 800 g
- Basilikum 5 Blätter
- Brotcroûtons nach Belieben
- Frische Petersilie 1/2 Bund
- Frischer Ziegenkäse 70 g
- Frische Zwiebel 1
- Frühlingszwiebel n. B.
- Karotte 1
- Natives Olivenöl extra n. B.
- Oregano n. B.
- Pfeffer n. B.
- Rohrzucker 3 Teelöffel
- Salz n. B.
- Sauerrahm oder Joghurt zum Garnieren
- Sellerie 1 Stück



Zubereitung

Die Frühlingszwiebel, die Karotte und den Sellerie fein hacken und in einer Pfanne mit Öl, Salz und einem Schuss Wasser dünsten.

Wenn das Ganze weich geworden und das Wasser vollständig verdampft ist, das **Tomatenfruchtfleisch in Stücken von Pomito**, den Zucker, das Salz und die frischen Kräuter (fein gehackt) hinzugeben und 30 Minuten lang köcheln lassen.

Zum Schluss den Ziegenkäse hinzugeben, schmelzen lassen und gut mit der Tomatencreme vermischen. Mit Brotcroûtons und ein wenig Sauerrahm oder Joghurt servieren.