

Rezept

Schnelle Party-Tomatensuppe

Ein Rezept von Schnelle Party-Tomatensuppe, am 11.11.2024

Zutaten

2	Zwiebeln	2-3	Knoblauchzehen
2 EL	Olivenöl	2	Dosen geschälte Tomaten (à 800 g)
1 l	Gemüsebrühe	100 g	Sahne nach Belieben
	Salz		Pfeffer
	Cayennepfeffer		getrockneter Thymian

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 105 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und klein würfeln. In einem breiten Topf Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln darin goldgelb anbraten. Die Tomaten und den Knoblauch dazugeben. Die Tomaten zerdrücken, gut geht das z.B. mit dem Bratenwender oder dem Kartoffelstampfer (so werden sie kleiner).
2. Die Gemüsebrühe dazugießen. Die Tomaten bei mittlerer Hitze aufkochen, noch 15 Min. bei schwacher Hitze weiter köcheln lassen. Je länger die Suppe kocht, desto musiger wird sie. Sahne nach Geschmack einrühren und mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Thymian würzen.