

Rezept

Schnelle Tomatensuppe

Ein Rezept von Schnelle Tomatensuppe, am 25.04.2024

Zutaten

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 kleiner Zucchini	1 EL Olivenöl
200 g passierte Tomaten (Fertigprodukt)	200 ml Gemüsebrühe
Salz	Pfeffer
einige Blättchen Basilikum oder Petersilie	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 105 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Zucchini waschen, putzen und in Würfel schneiden.

2. Das Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Zucchiniwürfel kurz darin dünsten. Tomaten und Brühe dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Alles aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 7 Min. köcheln lassen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einigen Blättchen Basilikum oder Petersilie bestreut servieren.