



<a href="#">Home</a>	<a href="#">Spanisch</a>	<a href="#">Kochrezepte</a>	<a href="#">Bildergalerien</a>
----------------------	--------------------------	-----------------------------	--------------------------------

## Tomatensuppe



ca. 45 Min.

[\[ zurück zur Übersicht \]](#)

### Zutaten

2 mittelgroße Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
1 kg Tomaten  
2 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer  
1/2 TL Zucker  
1 - 2 Blättchen Salbei  
einige Stengel frischen Thymian  
1 Liter heiße Fleischbrühe

1 - 2 Blättchen frische Pfefferminze, kleingeschnitten  
2 EL frisches Basilikum, kleingeschnitten

8 Scheiben Toastbrot  
2 EL Olivenöl  
etwas geriebener Parmesan

### Zubereitung

Zwiebel würfeln, Knoblauch fein hacken.

Tomaten häuten und mit Kerngehäuse würfeln.

Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebelwürfel und gehackten Knoblauch glasig werden lassen.

Die kleingeschnittenen Tomaten dazu geben und unter Wenden ebenfalls 2 - 3 Min. andünsten. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, den Thymianstengeln und dem kleingeschnittenem Salbei würzen. Mit der Fleischbrühe aufgießen und alles 30 Min. im offenen Topf köcheln lassen, sodass die Flüssigkeit etwas einreduzieren kann.

Alles durch ein Sieb streichen und abschmecken. Die fertige Suppe mit Basilikum und Pfefferminze würzen.

In der Zwischenzeit vom Toastbrot den Rand abschneiden und es würfeln. Die Toastbrotwürfel in einer Pfanne mit dem Olivenöl hellbraun rösten.

Die Suppe auf Tellern verteilen, dazu das geröstete Toastbrot und den geriebenen Parmesan anbieten.

