

INFERNO TOMATENSUPPE REZEPT



Das brauchst du:

500 g Tomaten, geviertelt, 150 g Zwiebeln (grob gewürfelt), 300 g Suppengemüse (fein gewürfelt) (Brunoise), 1 Stange Staudensellerie (in feinen Scheiben), 1 Knoblauchzehe (gehackt), 500 ml Mineralwasser (Still), 1 Gemüse-Brühwürfel, 2 EL italienische Kräuter, 1 EL Tomatenmark, 1-2 TL Zucker, 4 kleine Ziegenkäsetaler

Zubereitung:

Alle Zutaten bis auf die Ziegenkäsetaler in einen Topf (oder den Thermomix) geben. 10 - 15 Minuten köcheln lassen und anschließend mit einem Stabmixer grob pürieren (Thermomix: Stufe 4,5 - 4 Sekunden).

Auf die Suppenteller verteilen und in jeden Teller einen Ziegenkäsetaler legen. Dazu passt super geröstetes Baguette als kleine Beilage.

Guten Appetit mit der köstlichen
Inferno Tomatensuppe!

