

Tomatensuppe 1

Kategorien: Vorspeisen, Suppen

Zutaten für: 1 Rezept

8	Tomaten
3/4	Ltr. Instant Fleischbrühe
	Kerbel (oder Petersilie)
1	Essl. Tomatenketchup
2	Essl. Tomatenmark
2	Essl. Kaffeesahne (10%)
1	klein. Dose Spargelspitzen

Anleitung:

Tomaten abziehen und in Achtel schneiden. Die Instant Fleischbrühe erhitzen und die Tomatenachtel 10 Minuten in der Fleischbrühe zugedeckt bei milder Hitze ziehen lassen. Das Tomatenketchup, das Tomatenmark mit der Kaffeesahne und dem Kerbel bzw. der Petersilie vermischen, in die Suppe rühren, die Spargelspitzen zugeben und alles bei milder Hitze noch einmal gut erwärmen. Statt Tomaten: 1 Zwiebel in Butter dünsten. Mit Mehl bestäuben, etwas bräunen lassen, das Tomatenmark zugeben und dann mit Fleischbrühe auffüllen.

Die restliche Zutaten zugeben und alles bei milder Hitze noch einmal gut erwärmen.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*17.08.2015 von K.H.