

Tomatensuppe aus frischen Tomaten



Zutaten (für 4 Personen):

1000 g Tomaten in Stücken
1 EL Tomatenmark
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Öl oder Butterschmalz
350 ml Wasser
1 EL Gemüsebrühpulver
Salz und Pfeffer
1 TL Oregano

Zubereitung:

Erhitze etwas Olivenöl in einem Topf und schwitze die Zwiebelwürfel darin glasig an. Gib den Knoblauch hinzu und dünste ihn kurz mit. Gib das Tomatenmark dazu und brate es kurz unter Rühren mit an. Gib die Tomaten , das Wasser und das Gemüsebrühpulver in den Topf. Streue etwas Oregano dazu und verrühre alles gut. Koche die Tomatensuppe auf kleiner Stufe für 10 Minuten.

Püriere die Tomatensuppe fein cremig und schmecke sie mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker ab.

Einkochbar 30 Min. bei 100 °C

