Tomatensuppe Bella Italia

Zutaten:

500 g Roma-Tomaten

1 Dose geschälte Tomaten

1 Dose stückige Tomaten

1 Dose pürierte Tomaten

2 Bund Frühlingszwiebeln

1 Zwiebel

3 Knoblauchzehen

3 EL Olivenöl

1 TL Gemüsebrühe

Je 1 TL Thymian, Oregano, Paprikapulver

8 Zweige Basilikum

4 TL Schmand

Salz, Pfeffer

Ein Rezept von:

Dr. Susanne Wagner

Streumitglied im Landfrauenverband Hessen

Das wird gebraucht:

Schneidebrett, Messer, Rührlöffel, großer Topf

3 Schöpflöffel, 4 große Teller

So geht's:

Zwiebeln und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden

Die Tomaten waschen und in Stücke schneiden

Frühlingszwiebeln waschen und in dünne Ringe schneiden. 2 Stangen geschnittene Frühlingszwiebeln auf einen extra Teller legen

Basilikumblätter waschen und vom Stiel zupfen. Einige Blätter für die Garnierung zur Seite legen und die restlichen Blätter fein hacken

Öl in einem großen Topf heiß werden lassen, die Zwiebeln hell anbraten, den Knoblauch dazugeben und andünsten. Danach die Tomatenstücke und die Frühlingszwiebeln dazugeben und dünsten. Die geschälten und pürierten Tomaten hinzugeben und alles gut umrühren.

Mit Salz, Pfeffer, Gemüsebrühe, Thymian, Oregano und Paprikapulver würzen

Die Suppe zugedeckt ca. 10 Minuten auf kleiner Stufe köcheln lassen

Kurz vor dem servieren die restlichen Frühlingszwiebeln und den fein gehackten Basilikumblätter zugeben und unterrühren

Die Teller mit je einem Blatt Basilikum und einem TL Schmand garnieren