

Gemüsetomatensuppe

2 EBl. Olivenöl

2 Zwiebeln, gewürfelt

1 Knoblauchzehe, gehackt

1 Suppenbund, fein gewürfelt

2 EBl. Tomatenmark

1 kg Strauchtomaten, gestückelt (ersatzweise 850g Dosentomaten, gestückelt)

1 Lorbeerblatt

1 Bund Basilikum

Satz, Pfeffer, Zucker

Olivenöl erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und Suppengemüse darin andünsten, Tomatenmark und etwas Zucker dazugeben, kurz mitdünsten.

Tomatenmark und Lorbeerblatt hinzufügen und auf kleiner Flamme ca. 30 Minuten leise köcheln lassen.

Lorbeerblatt entfernen, mit Satz und Pfeffer abschmecken und mit Basilikum abrunden.