

# Feurige Mitternachtssuppe

Suppen » Tomaten-Suppe

## Zutaten (8-10 Personen)

- » 1 Gemüsezwiebel
- » 2 Knoblauchzehe(n)
- » 4 EL Öl
- » 4 EL Tomatenmark
- » 1700ml Dosentomaten
- » 2 EL Instant-Gemüse-Brühe
- » Salz & Pfeffer
- » Tabasco
- » 1 Prise Zucker
- » 2 TL Oregano
- » 4 Möhre(n)
- » 1 Zucchini
- » 200g Schlagsahne

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen, würfeln. Knoblauch und Hälfte Zwiebelwürfel in 1EL Öl andünsten. Tomatenmark mit anschwitzen. 1l Wasser, Tomaten samt Saft, Brühe und Gewürze einrühren, aufkochen. Zugedeckt ca. 30min köcheln.

2. Gemüse schälen bzw. putzen, waschen und klein würfeln. Mit Rest Zwiebeln in 3EL Öl 3-4min dünsten. Suppe pürieren. Sahne untermischen. Mit Tabasco und Zucker pikant abschmecken. Mit Gemüsewürfeln anrichten.

Nährwerte: 160kcal/E4g/F12g/KH9g pro Portion

angelegt am: 01.05.2005

Rezept-Nr: 1886

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke