Fruchtige Tomatensuppe

Suppen » Tomaten-Suppe

Zutaten (6 Portionen)

» 2 EL Öl
» 1 Zwiebel(n)
» 2 Stangen Staudensellerie
» 2 Möhre(n)
» 850g Dosentomaten
» 300ml Instant-Gemüse-Brühe
» Salz & Pfeffer
» 500g Himbeeren
» 2 EL Zitronensaft
» 2 EL Zucker
» 150ml Joghurt (natur)

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
bis 5€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Öl in einem großen Topf erhitzen. gehackte Zwiebel, Sellerie und Möhren 5min dünsten, bis sie weich sind. Tomaten und Brühe zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Kochen bringen und 15min köcheln lassen.

2. Himbeeren, Zitronensaft und nach Belieben, Zucker zugeben. Abschmecken. Alles im Mixer fein pürieren.

3. Suppe vor dem Servieren erhitzen und in vorgewärmte Teller füllen. Mit Himbeeren und 1EL Joghurt garnieren.

angelegt am: 10.02.2006 Rezept-Nr: 1966

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