

Italienische Tomatensuppe Crema di pomodori



Zutaten für 4 Personen:

- 500 g frische, reife Tomaten
- 800 g passierte Tomaten (2 Dosen)
- 2 kleine Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Tomatenmark
- 500 ml Gemüsebrühe
- einige Blätter Basilikum
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Schäle die Zwiebeln und den Knoblauch und schneide sie klein.
2. Entferne den Stielansatz bei den Tomaten und schneide sie klein.
3. Erhitze das Öl in einem Topf. Dünste die Zwiebeln und den Knoblauch darin glasig.
4. Füge das Tomatenmark hinzu und rühre die zerkleinerten Tomaten unter.
5. Füge die Gewürze und die Gemüsebrühe hinzu und vermische alles gründlich.
6. Bring die Suppe zum Kochen und lass sie zugedeckt einige Minuten köcheln.
7. Püriere die Suppe mit dem Stabmixer.
8. Schmecke die Suppe ab und würze ggf. mit Salz und Pfeffer nach.
9. Schneide einige Blätter Basilikum klein. Diese kannst du am Ende darüber streuen.

Guten Appetit!

Omas Kartoffelsuppe mit Würstchen



Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Kartoffeln (mehlig kochend)
- 3-4 Möhren/ Karotten
- 1 Stange Lauch
- 2 kleine Zwiebeln
- 2 EL Öl
- 1 l Gemüsebrühe
- 100 ml Sahne
- einige Stiele Petersilie
- Salz, Pfeffer
- Wiener Würstchen



Zubereitung:

1. Schäle die Zwiebeln und schneide sie klein.
2. Wasche den Lauch und schneide ihn in kleine Ringe.
3. Schäle die Kartoffeln und die Möhren. Wasche sie gründlich und schneide sie in Würfel.
4. Erhitze das Öl in einem Topf. Dünste die Zwiebeln darin glasig.
5. Gib Kartoffeln, Möhren und Lauch dazu und dünste alles kurz an.
6. Gib die Gemüsebrühe hinzu und vermische alles.
7. Bring die Suppe zum Kochen und lass sie zugedeckt 15 Minuten köcheln.
8. Püriere die Suppe mit dem Stabmixer.
9. Wasche die Petersilie, schüttele sie trocken und schneide sie klein.
10. Gib die Sahne und die Hälfte der Petersilie zur Suppe und würze mit Salz und Pfeffer.
11. Gib die erwärmten Würstchen und die Suppe in den Teller und bestreue sie mit Petersilie.

Guten Appetit!