Tomatensuppe

ZUTATEN

1 kg Tomaten

1 Zwiebel

80 g Butter

1 EL Mehl

½ l Suppe

Salz, Pfeffer, 2 Gewürznelken, Lorbeerblatt, etwas Knoblauch, Schlagobers

ZUBEREITUNG

Tomaten und Gewürznelken weichkochen und passieren.

Zwiebel in Fett anrösten, mit Mehl stauben und mit Suppe aufgießen.

Passierte Tomaten und Lorbeerblatt dazugeben.

Das Ganze durchkochen lassen.

Mit Knoblauch, Salz, Pfeffer abschmecken und mit etwas Obers verfeinern.

Als Suppeneinlage können geröstete Weißbrotwürfel gereicht werden.

© 1-Tomatensuppe.docx