Zum Nachkochen...

Rezepte aus der Kita-Küche

Tomatensuppe mit frischen Tomaten

Zutatenliste: (für 4 Personen)

1kg	Tomaten (ohne Haut)
2 große	Zwiebeln
3 Zehen	Knoblauch
¾ Liter	Gemüsebrühe
Prise	Salz
Prise	Pfeffer
1 EL	Zucker
3 EL	Tomatenmark
1 Bund	Frischer Basilikum
3 EL	Olivenöl

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Die Tomaten an der Unterseite kreuzförmig einschneiden und für ca. 5 Minuten ins leicht kochende Wasser geben.
Wenn die Haut sich anfängt abzulösen, die Tomaten in eine Schüssel mit kalten Wasser geben und kurz abkühlen lassen.
Jetzt mit einem kleinen Messer die Haut einfach abziehen. Anschließend die Zwiebeln schälen und würfeln. Die Tomaten ebenfalls würfeln. Den Knoblauch schälen und kleinschneiden oder später in den Topf geben mit einer Presse.
Jetzt die Zwiebeln in Olivenöl anbraten. Den Knoblauch dazugeben und die Tomatenwürfel ebenfalls in den Topf schütten.
Alles mit der Brühe aufgießen und 20 Minuten einkochen. Das Tomatenmark und die Kräuter unterrühren und alles mit dem Zauberstab pürieren und abschmecken.