Italienische Rezepte

Frische Tomatensuppe

Gattung: Italien, Suppe, Tomate

1 Zwiebel1 Essl. Olivenöl

1 groß. Dose Tomaten, gute

-Qualität, ca. 800 g

2 frische Tomaten von den

-kanarischen Inseln

eventuell etwas Tomatenmark

Salz

frischgemahlener Pfeffer

Basilikum

Die geschälte und gehackte Zwiebel in Öl in einem großen Topf 10 Minuten glasig dünsten; nicht braun werden lassen. Dosentomaten zugeben und 10 Minuten garen, bis sie weich, aber noch von intensiver Farbe und frischem Geschmack sind. Die Tomaten-Zwiebelmasse pürieren und nach Geschmack mit Pfeffer und Salz würzen. Die frischen Tomaten in kleine Würfel schneiden und in die fertige Suppe geben. Mit Basilikum garnieren. So hat die Suppe noch den Biss der frischen Tomaten.