

Rezept für 4 Portionen Tomatensuppe von salzigs KIG

Zutaten Tomatensuppe:

Olivenöl	1 Esslöffel
Schalotte, fein gehackt	1 Stück
Knoblauchzehe, fein gehackt	1 Stück
Tomaten Concassée	800 Gramm
Gemüsefond	0.8 Liter
Kräuter	5 Gramm
Babyspian	100 Gramm
Spaghetti zerbrochen	100 Gramm
Tomaten-Pfeffer Salz von salzigs	so viel wie nötig, bis es schmeckt

Zubereitung:

1. Einen Topf warm werden lassen.
2. Öl, Schalotten und Knoblauch hineingeben und andünsten.
3. Tomaten und Kräuter begeben und mitdünsten.
4. Mit Gemüsefond aufgießen und circa 20 Minuten weich köcheln lassen.
5. Kräuter entfernen
6. Alles gut mixen und durch ein feines Sieb passieren. Wenn man möchte kann man die Suppe mit Rahm verfeinern. Kurz vor dem servieren die Spinatblätter unter die Suppe rühren.
7. Die Spaghetti al dente kochen
7. Abschmecken mit Tomaten-Pfeffer Salz

