Fruchtig, würzig, einfach lecker

Ein echter Klassiker: Tomatensuppe mit Rosmarin und dazu ein Glas Rotwein - zum Beispiel unser Rouge de France Halbtrocken.

Zeitaufwand	**Schwierigkeitsgrad**	**Personenanzahl**
ca. 30 Minuten	leicht	4 Personen

Zutaten

1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
2 EL	Olivenöl
1 TL	Zucker
1 TL	Tomatenmark
1 Dose	geschälte Tomaten
200 ml	Gemüsebrühe
etwas	Salz & Pfeffer
1 Bund	Rosmarin
1 Packung	Croutons

Zubereitung

1. Zwiebeln und Knoblauch würfeln und in Öl glasig anbraten, Tomatenmark und Zucker dazugeben und kurz mitdünsten.

2. Tomaten und Brühe hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 20 Minuten köcheln lassen.

3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Croutons und Rosmarinzweigen dekorieren.

Diese Website wurde mit toujou gebaut