



Fruchtig, würzig, einfach lecker

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

Zeitaufwand
ca. 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad
leicht

Personenanzahl
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.