



Tomaten-Möhren-Suppe mit Zwiebeln und Balsamico

2 Zwiebeln und
2 Knoblauchzehen sowie
2 Möhren schälen und klein würfeln
2 EL Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und das Gemüse
darin anschwitzen.
8 Tomaten waschen, den Stielansatz entfernen und in kleine
Stücke schneiden. Dann die Tomaten mit
2 EL Tomatenmark zu dem Gemüse geben und ebenfalls kurz
andünsten.
600 ml Gemüsebrühe angießen. Unter gelegentlichem Rühren etwa 20
Minuten köcheln lassen. Anschließend fein
pürieren und die Suppe danach durch ein Sieb
streichen. Nochmal aufkochen und je nach
gewünschter Konsistenz noch etwas einköcheln
lassen oder mit Brühe ergänzen.
60 ml Sahne einrühren und mit
1 Prise Zucker sowie
1 EL Balsamicoessig,
Salz und
Cayennepfeffer abschmecken.
etwas Basilikum waschen, Blätter trocken schütteln und zum
Garnieren verwenden.

Biolandhof Agena/Dreyer GbR
Hagenpolder 1 26736 Krummhörn
04920 / 318
info@biolandhof-agena.de
www.biolandhof-agena.de