



## 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