



Tomatensuppe

Ganz einfach, ganz schnell, ganz lecker!

Zutaten (2 Personen)

- 1 Glas Marecocola Passata di Pomodori 720g
(Die passierten Tomaten von Marecocola sind nur mit Salz gewürzt, ohne sonstige Geschmacksverstärker und Konservierungsmittel, daher schmeckt man die sonnengereiften Tomaten der sorrentinischen Küste pur)
- Olivenöl
- 1 kleine Zwiebel
- 1-2 Knoblauchzehen
- Suppennudeln oder Reis
- 2 TL Schmand
- Kräuter frisch oder getrocknet nach Belieben
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Klein gewürfelte Zwiebel und Knoblauch goldgelb in Olivenöl anbraten
2. Passata die Pomodori in den Topf geben und erhitzen
3. Suppennudeln zu den Tomaten geben und die Passata 3 Minuten bei kleiner Hitze köcheln
4. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und 1 TL Schmand untermischen
5. Beim Servieren einen halben Teelöffel Schmand in die Mitte des Portionstellers geben und mit Kräutern bestreuen. Frische Kräuter (Basilikum oder Rosmarin etc.) wären perfekt, getrocknete Kräuter gehen auch und runden den Geschmack ab.

Die ultraschnelle Variante für Notfälle!

Ein Glas Passata die Pomodri in den Topf geben, erhitzen, mit Gewürzen, Schmand und Kräutern abschmecken