Kochzeit
20 Minuten

Paradeisersuppe

Zutaten

1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Karotte
2 Esslöffel Olivenöl
8 große, reife Paradeiser
1 Becher Wasser
1 Teelöffel Zucker
Salz, Pfeffer

Knoblauch

Karotte

Zwiebel

Olivenöl

Wasser

Paradeiser

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein schneiden.
2. Paradeiser waschen und klein schneiden.
3. Karotte waschen und klein schneiden.
4. Öl in den Topf geben und leicht erhitzen.
5. Zwiebel, Knoblauch und Karotte dazugeben und im Öl kurz anbraten.
6. Paradeiser und einen Becher Wasser dazugeben. Gut umrühren.
7. Deckel draufgeben und 10 Minuten kochen lassen.
8. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Basilikum passt gut zur Suppe und schmeckt köstlich!

Schnelle Paradeisersuppe

Wenn keine frischen Paradeiser verfügbar sind, kann man diese Suppe auch mit passierten Tomaten (1 Flasche oder 2 Gläser) machen. So können wir die Früchte des Sommers zu jeder Jahreszeit genießen!

Der Paradeiser