AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	25 Min.	ganzjährig	Italien

TOMATENSUPPE



Rezept und Foto: Dieter Kuhn, Wohlen

KURZ VORGESTELLT

Büchsen sind gut für den Notfall. Hier mal eine Büchse für den Normalfall, weil gekaufte Tomaten selten vollreif sind.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1 Büchse	Pelati	2 EL	Tomatenpüree
1	Zwiebel	1 Pr	Curry
1 Zehe	Knoblauch	0.5 dl	Rotwein
1 Bd	Kräuter	8 EL	Crème fraîche
4 EL	Olivenöl		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und wahlweise auch Knoblauch fein würfeln.
2. Zwiebel und etwas später Knoblauch in Olivenöl andünsten, Tomatenpüree zugeben.
3. Pellati, Rotwein, Salz und Curry zugeben und eine Viertelstunde köcheln lassen.
4. Ein Teil der frischen Kräuter einstreuen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Nach Belieben auf jeden Teller 2 EL Crème fraîche geben, mit dem Rest der frischen Kräuter dekorieren.

TIPP: Die Crème fraîche lässt farblich und geschmacklich mit zerstossenen Kräutern oder Gewürzen variieren.