

## **Tomatensuppe**

Eine große Gemüsezwiebel zerkleinern und in Albaöl anschwitzen. Eine Tube Tomatenmark (200g) dazu geben und mit anrösten. Jetzt 3 Kg kleingeschnittene Tomaten beimengen, dazu einen guten Schuss Balsamico-Essig. Nach 5 Minuten mit 500 ml Gemüsebrühe auffüllen, einen fein geschnittenen chinesischen Knoblauch dazu und mit Paprika und Pfeffer ein erstes Mal abschmecken. 10 Minuten köcheln lassen. Nun 50 g italienische Kräuter und 50 g Basilikum hinzufügen und das Ganze mit dem Zauberstab pürieren. Ein letztes Mal abschmecken - Fertig.