

vegetarische Tomatensuppe (für 10 Portionen)

Zutaten: 1 Gemüsezwiebel
6 Knoblauchzehen
2 Fenchelknollen
1 Zitrone
300 g Graupen
3 - 4 EL Sonnenblumenöl
2 Thymianzweige
2 - 3 TL Paprikapulver
400 g Tomaten
800 g passierte Tomaten
2,5 l Geflügelbrühe
Salz, Pfeffer

Zwiebel und Knoblauch abziehen und würfeln. Fenchel vierteln, ohne Strunk klein würfeln. Zitronenschale abreiben, Saft auspressen. Graupen abbrausen, abtropfen lassen. Öl im Topf erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und Fenchel darin andünsten. Graupen, Thymian, Paprikapulver hinzufügen, kurz anbraten. Tomaten, passierte Tomaten und Brühe dazugeben, zugedeckt 40 Minuten köcheln. Dabei ab und zu umrühren. Mit Zitronensaft, -schale, Salz und Pfeffer würzen. Suppe vom Herd ziehen, zugedeckt ca. 10 Minuten ziehen lassen.