

Brändle
Seit 1851

Tomatensuppe mit Croutons

Rezept für 4 Personen:

1 kleine Zwiebel

1 Knoblauchzehe

2 EL Brändle vita Basilicoöl

1/4 l konzentrierte Gemüsebrühe
oder Gemüsefond

1 große Dose Tomaten (850 ml Inhalt)

2 EL Tomatenmark

Salz

Pfeffer

Paprikapulver

Weißwein

2 Scheiben Toastbrot

einige Blatt Basilikum



Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. In einem Suppentopf in heißem Kräuteröl Basilico glasig andünsten. Gemüsebrühe, Tomaten und Tomatenmark zugeben und aufkochen. Bei kleiner Hitze 10 Minuten köcheln lassen. Pürieren und mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und einem Schuss Weißwein abschmecken. Toastbrot im Toaster oder in der Pfanne rösten und in Würfel schneiden. Basilikum in dünne Streifen schneiden. Die Suppe in Suppentassen füllen und mit gerösteten Brotwürfeln und Basilikumstreifen bestreut servieren. Dazu schmeckt ein kräftig gebackenes Vollkornbrot.

Pro Person:

130 kcal (544 kJ), 4,3 g Eiweiß, 6,2 g Fett, 13,3 g Kohlenhydrate

P. Brändle GmbH · Ölmühle · Robert-Bosch-Str. 10 · 72186 Empfingen
Öffnungszeiten Laden: Mo-Fr 8-12 Uhr, 13-17.30 Uhr, Sa 9-12 Uhr
www.braendle.de



Foto: Ölmühle Brändle / Wirths PR