

Wissenswertes: vita Basilicoöl

Diese Spezialölkombi aus Maiskeimöl und hochwertigem Olivenöl mit dem feinen Geschmack von Basilikum gibt vor allem Salaten sowie Pizza und Pasta einen feinen Frischekick. Unser Basilicoöl ist reich an ungesättigten Fettsäuren, vegan und glutenfrei und eignet sich auch ideal zur Verfeinerung von Dressings, Dips oder auch von Tomate-Mozarella.

Geeignet für: die mediterrane Küche, zu Fisch und Meeresfrüchten und für Salate.

Weitere Infos rund um unsere Öle sowie mehr Rezepte finden Sie unter **www.braendle.de**



P. Brändle GmbH · Ölmühle
Robert-Bosch-Str. 10 · 72186 Empfingen
Telefon 07485/9779-0 · **www.braendle.de**



Rezept mit vita Basilicoöl
Tomatensuppe mit Croutons

Rezept mit vita Basilicoöl

Tomatensuppe mit Croutons



Zutaten

Für 4 Personen:

- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Brändle vita Basilicoöl
- 1/4 L konzentrierte Gemüsebrühe
- 1 große Dose Tomaten
- 2 EL Tomatenmark
- 2 Scheiben Toast
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver
- Weißwein
- Basilikum

Zubereitung

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

