



BeO-Kochtipp

Tomatensuppe

Zutaten

1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
1 El	Olivenöl
1	Dose Pelati
1-1 ½ dl	Rotwein
1-1 ½ L	Wasser
3-4 Kl	Gemüesbouillon
	Oregano, Basilikum
	Salz, Zucker

Zubereitung

Zwiebel, Knoblauch und Kräuter fein hacken und im heissen Öl andünsten.

Pelati beifügen und kurz mitdämpfen, mit Wasser ablöschen.

Mit dem Rotwein verfeinern und mit Bouillonpulver, Salz und Zucker würzen.

Je länger die Suppe kocht, desto besser wird sie.

Servieren mit frischem, gehacktem Basilikum und einem Tupfer Schlagrahm

Rezept aus dem Buch:

Schweizer Bäuerinnen
und Landfrauen Kochen

