Stadt Ingolstadt
Gartenamt

Würzige Tomatensuppe

Ob geeist im Sommer oder heiß serviert im Winter - diese Suppe ist ein Genuss! Probieren Sie selbst:

Oregano `Hot&Spicy´-Zweige	3 ST
Karotte	1 ST
Knoblauchzehe	1 ST
Schalotte	1 ST
Apfelkraut	1 EL
Tomatenmark	2 EL
Kürbiskerne	3 EL
Cognac	20 ML
Tomaten, passiert	500 ML
Kürbiskern-Öl	
Salz + Pfeffer	

Karotte, Knoblauchzehe und Schalotte würfeln, in Öl anschwitzen. Apfelkraut und Tomatenmark dazu geben, kurz anrösten. Mit Cognac ablöschen. Tomaten dazu geben und 30 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Anschließend die Suppe pürieren und mit gehacktem Oregano, Salz und Pfeffer würzen. Mit Kürbiskern-Öl, gerösteten Kürbiskernen und frischem Brot servieren.

Guten Appetit!