

# Italienische Tomaten-Suppe

## Für 4 Personen:

2 Zwiebeln	1 Schuss Olivenöl	4-5 Wacholderbeeren
2 Knoblauchzehen	1 Esslöffel Zucker	1 Esslöffel Tomatenmark
1 Schuss Weißweinessig	400 ml Brühe	4 Dosen Tomaten (Pelati)
1 TL Salz	Pfeffer	

Zwiebeln grob in Streifen schneiden und in Olivenöl anrösten.

Wacholderbeeren andrücken.

Knoblauchzehen schälen und klein schneiden.

Wacholderbeeren und Knoblauch in einem Teebeutel für losen Tee zu einem Gewürzsäckchen zusammenknoten. Ein Tee-Ei geht auch.

Pfeffer zu den Zwiebeln geben und anschwitzen.

Salz und Zucker hinzugeben, um die Zwiebeln ein wenig zu karamellisieren.

Tomatenmark dazugeben und mit anrösten.

Zwiebeln, Tomatenmark und Gewürze mit einem Schuss Weißweinessig ablöschen.

Brühe und Dosentomaten hinzugeben.

Gewürzsäckchen hinzugeben und unterrühren.

Alles für 30 Min bei geschlossenem Deckel köcheln lassen.

Anschließend pürieren und abschmecken.

Björn Freitag am 21. Juli 2023