

Tomatensuppe a la Klaus		
<ul style="list-style-type: none"> • Zwiebel in etwas Öl andünsten. • Tomatensauce und gehackte Tomaten hinzugeben, Geürze hinzugeben und 20 Minuten köcheln lassen. • Brühe (und ggf. Suppenudeln) dazu geben und alles 5 Minuten kochen lassen. • anschließend Creme Fraiche unterrühren. • abschmecken und ggf. nachwürzen 		<p>Zutaten für 8 Portionen:</p> <p>1 Flasche Tomatensauce mit Basilikum 1 kleine Dose gehackte Tomaten 3/4 l Fleischbrühe 1 Zwiebel 1 EL Öl 1 Knoblauchzehe(n) Basilikum, Thymian (getrocknet) Salz, Pfeffer etwas Zucker 1 Becher Creme Fraiche 2 Handvoll Suppenudeln (alternativ: Croutons)</p>
Arbeitszeit: ca. 30 Min. Kochzeit: 30 Minuten		