

»EINFACHE TOMATENSUPPE«

ZUTATEN: ZUBEREITUNG:

1 Zwiebel	schälen und klein würfeln.
1 Knoblauchzehe	schälen und klein würfeln.
1 EL Olivenöl	in einem Topf erhitzen, die Zwiebel und den Knoblauch darin anbraten bis sie leicht braun sind.
1 l Tomatensaft	zufügen. Mit
1 TL Salz, Pfeffer	würzen und 5 Minuten köcheln lassen. Frischer
1 TL Kreuzkümmel, 1 TL Zucker	waschen, etwas klein schneiden, die Suppe damit garnieren
Basilikum	und servieren.