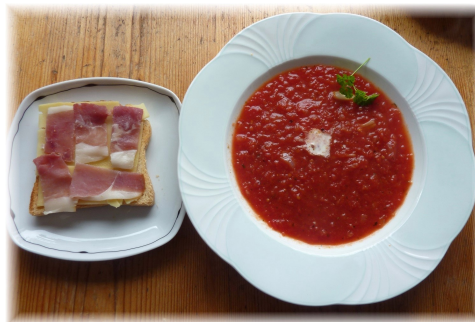


Tomatensuppe - rajzfajz



für 2 Personen

1 kleine Zwiebel 1 Knoblauchzehe	Beides fein wiegen, in etwas Butter und Olivenöl dünsten.
Tomatensugo aus der Flasche oder 2 Dosen purierte oder gestückelte Tomaten - auf gute Qualität achten, nicht das billigste nehmen! - zugeben	
ca ½ Tasse Gemüsebrühe	zugeben
Salz, weißer Pfeffer, Kräuter der Provence, 1 Prise Zucker, würzen, 1 Prise Espelette (Piment) ca 10 Minuten köcheln lassen, evtl. pürieren (Zauberstab)	

Servieren mit (je nach Geschmack bzw. was weg muss):

- 1 Klacks Sahne
- geröstete Brotwürfelchen
- Petersilie
- Toastbrot mit Scheibenkäse oder Schinken

Guten Appetit!