



Tomatensuppe

Zubereitung

Die Paradeiser waschen, vierteln, den Stielansatz entfernen und in einen Topf geben. Die Zwiebel schälen und würfeln. Etwas Wasser hinzufügen, damit nichts anhängt und bei kleiner Flamme eine Stunde köcheln lassen. Alles durch die flotte Lotte passieren, nochmals aufkochen und mit Salz und etwas Zucker abschmecken.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Julia Neubauer.

Zutaten

500 gr Paradeiser

2 große Zwiebeln

Pfeffer

Salz

5 Esslöffel Zucker