

POMODORI SUPPE:



ZUTATEN

1
|

- 2 gehackte Zwiebel
- Olivenöl zum Anschwitzen
- 8 g Bresc gehackter Knoblauch
- 4 g Bresc Erbe Italiano (Italienische Kräuter)
- 2 Dosen geschälte Tomaten à 400 g
- 500 g frische reife Tomaten geschnitten
- 60 g Bresc Strattu di pomodoro (Tomaten-Strattu)
- ½ l Gemüsebrühe
- Pfeffer und Salz nach Geschmack
- 4 g Bresc Basilikumpüree

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Basilikumpüree 450g



Gehackter Knoblauch
1000g



Gehackter Knoblauch
450g



Italienische Kräuter 450g



Sonnengetrocknetes
Tomatenpüree 450g

ZUBEREITUNG

Die Zwiebel ohne Verfärbung anbraten und den Knoblauch dazugeben. Die italienischen Kräuter und das Strattu-Tomatenmark dazugeben und eine kurz mit erhitzen. Dann die Tomate und die Tomatenstücke dazugeben und anschwitzen. Mit der Brühe ablöschen und 30 Minuten bei schwacher Hitze garen. Die Suppe mit dem Stabmixer pürieren und mit Basilikumpüree, Pfeffer und Salz würzen. Für eine cremige Variante: 2 dl Kokosnusscreme zugeben und die Suppe kurz aufkochen lassen.