



TOMATENSUPPE MIT KNOBLAUCHBROT

Einkaufszettel

1 kg frische Tomaten, 2 kleine frische Chilischoten, 1 Bund frischer Basilikum, 1 grosser Knoblauch, 1 grosses Baguette, 3 EL Boullion, Pfeffer, Paprika, Chilipulver, Olivenoel, 1 Büchse Pelati

Zubereitung

Tomaten schälen und in kleine Stücke schneiden, für Idioten die Tomaten erst waschen. Die Chilischoten, 6 Knoblauchzehen und Basilikum in kleine Stücke hacken.

In einer Pfanne 2 EL Olivenoel erwärmen und die Chilischoten, Knoblauchzehen und Basilikum kurz andünsten, dann die frischen Tomaten dazugeben, kurz weiter köcheln. Jetzt die Pelati dazugeben und ½ Liter Wasser mit 3 EL Boullion, dann mit Pfeffer, Chilipulver und Paprika abschmecken.

Für das Knoblauchbrot, das Baguette in Scheiben schneiden. Die restlichen Knoblauchzehen pressen und mit Olivenoel begiessen. Dann die Knoblauchmasse auf die Brote streichen. Die Suppe nach 40 Min. Kochzeit pürieren und nochmals kurz aufkochen lassen. In der Zwischenzeit die Knoblauchbrote auf ein Blech legen und im Backofen knusperig backen.