

## Tomatensuppe

### Arbeitsgeräte:

- Dosenöffner
- Brett
- Messer
- Topf
- Schneebesen
- Sieb
- Messbecher

### Zutaten:

- |           |  |
|-----------|--|
| 4         | Zwiebeln                               |
| 1 Bund    | Basilikum                              |
| 40 g      | Margarine                              |
| 1 Becher  | Saure Sahne                            |
| 1,5 Liter | Wasser                                 |
| 2 Würfel  | Fleischbrühe                           |
| 2 Dosen   | Tomaten,<br>geschält und<br>gewürfelt. |

Gewürze: Salz, Pfeffer, Zucker



- Die Zwiebeln klein schneiden.
- Margarine in einem Topf erhitzen.
- Zwiebeln hinein geben und andünsten.

- Tomaten dazu geben.

- Wasser und Brühwürfel dazu geben.
- Alles aufkochen und würzen.



- Basilikum waschen, Blätter zupfen.
- Die Tomatensuppe damit verzieren.



- Vor dem Servieren einen Esslöffel Saure Sahne in den Teller setzen.