

# Tomatensuppe



## Zutaten für 4 Personen:

- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 3 - 4 Knoblauchzehen
- 1 Bund Petersilie
- 1 grosse Dose Pelati 800 g, mit der Flüssigkeit
- ca. 200 g altes Brot
- Basilikumblätter

## Zubereitung:

- Olivenöl in der Pfanne warm werden lassen
- Zwiebeln hacken, Knoblauch pressen, Petersilie fein hacken, begeben und andämpfen
- Pelati mit der Flüssigkeit begeben und mit der Kelle zerkleinern
- Brot: Rinde abschneiden, inneres in kleine Würfel schneiden und zugeben
- 1/5 l Hühnerbouillon zugeben und 40 Min. köcheln lassen
- Wenig Salz Pfeffer aus der Mühle
- 1 Messerspitze Cayennepeffer nachwürzen
- danach Suppe pürieren, einige Basilikumblätter (gehackt) darüberstreuen und servieren.

