

Tomatensuppe mit Zucchini

Zutaten:

- Eine Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch (Je nach Bedarf)
- Ein EL Olivenöl
- Eine Dose gestückelte Tomaten
- 250 ml Gemüsebrühe
- Eine Zucchini
- Saft einer halben Limette
- Pfeffer und Salz nach Geschmack

Durchführung:

1. Den Knoblauch und die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden, die dann mit dem Öl in einer Pfanne glasig dünsten
2. Die Gemüsebrühe mit den Tomaten in einem Topf 5 Minuten kochen lassen
3. Die Zucchini waschen, schälen und ebenfalls in Öl anbraten
4. Die Tomatensuppe mit einem Stabmixer pürieren, mit Limettensaft, Pfeffer und Salz abschmecken und zum Schluss die Zucchini dazugeben.

Und fertig!