

Tomatensuppe mit Bohnen

Zutaten für 4 Personen:



1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 TL Zucker

1 Dose Tomaten, stückig

200 g kleine Tomaten, halbiert

250 g Bohnen, vorgekocht

Oregano, Pfeffer, Salz

Olivenöl

100 g Creme fraiche

Die Zwiebel und der Knoblauch werden geschält und ganz fein gehackt. In Olivenöl glasig anrösten. Den Zucker hinzufügen und leicht karamellisieren lassen. Die Tomatendose hineinrühren. Kurz aufkochen lassen und nach persönlichen Vorlieben pürieren. Die Konsistenz darf ruhig noch etwas stückig sein. Danach die halbierten Tomaten hinzufügen.

Die Bohnen werden laut Packungsangabe gekocht, oder man nimmt fertig gegarte Bohnen aus dem Glas oder der Dose, und zu den Tomaten hinzugefügt.

Würzen und Deckel auf den Topf setzen.

Bei kleiner Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen.

Nochmals kurz aufkochen lassen und unter Rühren Creme fraiche hinzufügen.

