

Tomaten-Knoblauchsuppe

by Andreas - Dienstag, Juni 23, 2009

<http://mundgericht.de/index.php/tomaten-knoblauchsuppe/>

Der kräftige Beginn einer spanischen Mahlzeit.

Olivenöl

1 Knolle Knoblauch

400 gr. pürierte Tomaten

3 scharfe Chorizo

½ L Gemüse- oder Rinderbrühe

Cayennepfeffer

Salz

Die Knoblauchzehen in schmale Scheiben schneiden und in Olivenöl in einem Topf anbraten.

In einer separaten Pfanne die in Scheiben geschnittenen Chorizos in Olivenöl anbraten und dann mit dem Tomatenbrei und der Brühe in den Topf mit dem Knoblauch geben. Etwa 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer sowie eventuell einem Schuß Zitronensaft abschmecken.