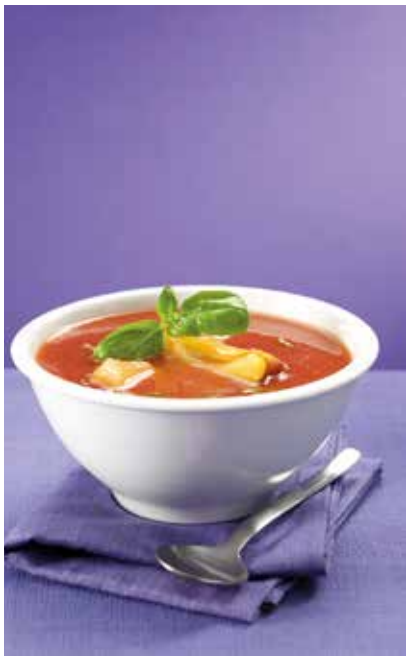
Zwetschgen-Tomatensuppe

(Für 4 Personen)

- *750 g Zwetschgen*
- *500 g Tomaten*
- *1 Knoblauchzehe*
- *1 Zwiebel*
- *1 El Olivenöl*
- *2 El Tomatenpüree*
- *4 dl Gemüsebouillon*
- *Salz, Pfeffer*
- *½ Bund Basilikum*

6 Zwetschgen beiseite legen. Restliche Zwetschgen halbieren und entsteinen. Tomaten grob würfeln. Knoblauch und Zwiebel fein hacken und im Öl andünsten. Zwetschgen, Tomaten und Tomatenpüree kurz mitdünsten. Bouillon dazugiessen, 10 Minuten köcheln. Pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die beiseite gelegten Zwetschgen halbieren, entsteinen und in Schnitze schneiden. Basilikum in feine Streifen schneiden. Zwetschgen und Basilikum zur Suppe geben. Suppe warm oder kalt servieren.

Rezept: www.swissfruit.ch



1 Portion enthält ca.: 137 kcal / 572 kJ, 3 g Eiweiss, 4 g Fett, 21 g Kohlenhydrate (davon anrechenbar 15 g).