



August 2015

Tomatensuppe mit Reiseinlage

Zutaten:	So wird's gemacht:
150 g Reis 300 ml Wasser 1 TL gekörnte Gemüsebrühe	in einen Kochtopf geben, bei geschlossenem Deckel auf höchster Stufe zum Kochen bringen, sofort ausschalten und mindestens 20 Minuten auf der Herdplatte stehen lassen
1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe	schälen, fein schneiden
15 g Butaris	in einen großen Kochtopf geben, die Zwiebeln glasig andünsten
800 g passierte Tomaten frisch oder aus der Dose	vorsichtig über die Zwiebeln gießen
1 TL gekörnte Gemüsebrühe 1 TL Salz ½ TL Pfeffer ½ TL Thymian getrocknet ½ TL Basilikum getrocknet	würzen, aufkochen lassen, die Herdplatte auf 1 Stellen, probieren ob die Suppe schmeckt, evtl. nachwürzen
Suppe ca. 15 Minuten bei niedriger Herdeinstellung weiterköcheln lassen	
Den weich gekochten Reis in die Suppe geben	
3 Zweige Basilikum	waschen, Stiele abzupfen, Blätter klein zupfen und die Suppe damit garnieren

