



Video - Rezepte für jeden Anlass!
mychannel2016HD.de

Tomatensuppe mit Feta

Zwiebel	1
Knoblauchzehen	2
Olivenöl	30 g
Pizza Tomaten (Dose)	800 g
Gemüsebrühe	150 ml
Feta	200 g
Basilikum	20 g
gemahlener schwarzer Pfeffer	1/2 TL



Tomatensuppe mit Feta
Video bei YouTube



mychannel2016HD
Website

Die Zwiebel und Knoblauchzehen klein schneiden und in Öl 2 Min. dünsten. Tomaten mit Gemüsebrühe zufügen und 8-10 Min. köcheln lassen. Den Feta in Würfel schneiden und den Basilikum in Streifen schneiden. Beides zur Suppe geben und weitere 5 Min. köcheln lassen. Die Suppe vor dem servieren mit Basilikum oder Petersilie und Pfeffer garnieren.