

Tomatensuppe á la Chef:

6 große Dosen geschälte Tomaten  
600 Gramm gewürfelter Speck  
6 Packungen TK Basilikum  
6 Packungen TK Suppengrün  
6 Zwiebeln  
6 Knoblauchzehen  
6 Brühwürfel  
3 Becher Sahne

Speck, Zwiebeln und Knoblauch auslassen  
Suppengrün und Tomaten dazugeben  
alles aufkochen lassen und mit Rührstab zerkleinern  
mit Brühwürfel, Salz und Pfeffer abschmecken  
Sahne und Basilikum dazugeben  
mit Baguette servieren

Der LZ 14 wünscht einen guten Appetit!







