

Schnelle scharfe Tomatensuppe

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

- 2 T Passata
- 1/2 rote Chilischote
- 1 El Essig
- 2 EL Olivenöl
- Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Cayennepfeffer
- 1 Msp getrockneten Oregano
- 1 Knoblauchzehe (optional)
- 2-3 Blättchen Basilikum
- Weißbrot-Croutons (/rezepte/croutons) (optional)

- Chili in dünne Ringe schneiden, in etwas Olivenöl anbraten.
- Passata zugeben.
- Mit reichlich Paprika, Salz, etwas Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.
- Essig und Oregano zugeben.
- Auf Wunsch den geschälten, in dünne Scheibchen geschnittene Knoblauch zugeben.
- Aufkochen, einige Minuten köcheln lassen.
- Ggf. in der Zwischenzeit die Croutons zubereiten.
- Restliches Olivenöl zur Suppe geben, auf zwei Teller verteilen, mit in Streifen geschnittenem Basilikum bestreuen.
- Croutons erst unmittelbar vor dem Essen darüberggeben.

Variante: 1/2 T Passata durch Gemüsebrühe ersetzen (dann weniger salzen).