

Rezepte

-

Bilder

-

Über Uns

-

Die Hüttenhelfer

Newsletter abonnieren

## Rezept - Tomatensuppe

von luisal, am 20.03.2007

### Zutaten:

500 g passierte Tomaten  
1 Zwiebel  
30 g Mehl  
30 g Butter  
300 ml [Gemüsebrühe](#)  
Salz, Pfeffer, Petersilie  
50 g Frischkäse

### [Coop Rezept Vegetarisch](#)

Unser Wochenplaner nimmt Ihnen die Planung ab. Ideen und Rezepte!  
[www.coop.ch](http://www.coop.ch)

### [Suppen-Rezepte](#)

Ideen für Gourmets, Köche & Kinder: Finden Sie bei Maggi die Rezepte!  
[www.maggi.ch](http://www.maggi.ch)

### Zubereitung:



Die Zwiebel würfeln. Die Butter schmelzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Das Mehl darüber stäuben.

Die Brühe und die passierten Tomaten dazugeben und aufkochen. Ca 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen. Den Frischkäse unterrühren. Diese **Tomatensuppe** gelingt in ein paar Minuten und schmeckt lecker und gehaltvoll.

**Tipp:** Um die Tomatensuppe gehaltvoller zu machen, 1 kleine Tasse Reis in die Suppe geben.

**Rezepte:** [Suppen](#) • [tomaten](#) • [Vegetarisch](#)

### [Oswald Tomatensuppe](#)

Oswald - Geheimtipp seit 1951 Suppen, unverwechselbarer Geschmack  
[www.oswald.ch](http://www.oswald.ch)

### [Schnell 5 kg abnehmen?](#)

5 kg abnehmen pro Woche mit Trimgel, das ist nicht normal.  
[www.Trimgel.de](http://www.Trimgel.de)

### [Curry](#)

Grosse Auswahl an Koch- und Back- Büchern. Tolle Angebote und Preise!  
[www.weltbild.ch/kochbuecher](http://www.weltbild.ch/kochbuecher)

### [Spanische Rezepte](#)

Wenn Sie Spanien interessiert, müssen Sie unsere Webseite kennen!  
[www.spainbusiness.ch](http://www.spainbusiness.ch)