

## Tomatensuppe

Zutaten:

- 1 kg Tomaten
- 1 Packung (500 g) Passierte Tomaten
- 500 ml Wasser
- 1-2 Zwiebeln
- 1 große Kartoffel
- 2-3 Knoblauchzehen
- 1 Peperoni
- etwas Sahne oder Schmand
- 2 Teelöffel Brühepulver (Tip: Das vom LI DL ist Glutamatfrei!)
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebeln und Peperoni kleinhacken und anbraten. Die Tomaten in Würfel schneiden und wenn die Zwiebeln glasig sind, kurz mit anbraten; dann die Passierten Tomaten und das Wasser mit Brühepulver hinzufügen. Nun die Kartoffeln in Würfeln und den kleingehackten Knoblauch dazu geben und alles ca. 15-20 min. kochen lassen. Jetzt alles mit einem Pürierstab gut pürieren.

Die Suppe je nach Geschmack mit etwas Sahne oder Schmand verfeinern und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Diese Suppe sollte je nach Hunger und Alter der Kinder für 6-8 Kinder reichen.