



Gebundene Champignon-Tomatensuppe

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 500g Champignons
- 4 Tomaten
- 1 EL Tomatenpüree
- 2 EL Mehl
- 1 l Fleischbrühe (Würfel)
- 1 Bund Petersilie
- Streuwürze, Majoran, Basilikum
- Öl

ZUBEREITUNG

Champignons blättrig schneiden und mit der gehackten Zwiebel im heißen Öl gut durchdünsten. Würzen. Tomaten entkernen, kleinschneiden und dazugeben. Mit Mehl überstäuben, Tomatenpüree begeben. Die Fleischbrühe dazugießen und 15–20 Minuten kochen lassen. Am Schluss die gehackte Petersilie darüberstreuen.