

Tomatensuppe mit Croutons

ca. vier Portionen

Für die Suppe:

Olivenöl

2 Zwiebeln

1 kg Tomaten

1 kleiner Staudensellerie

Gemüsebrühe

etwas Balsamico

4-5 EL Tomatenmark

2 Lorbeerblätter

Kräuter der Provence

1 kleiner Zweig Rosmarin

Paprikapulver edelsüß

Salz

Pfeffer

Optional:

etwas Rotwein

Für die Croutons:

altbackenes Brot zum würfeln

Olivenöl

Optional:

Gemüsebrühenpulver

Hinweis:

Es wird ein Pürierstab benötigt.