

PIKANTE GEMÜSEMUFFINS

Zutaten (4 Portionen)

½ Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Chilischote (optional)
4 Karotten
1 kg Tomaten
1 TL Zucker
2 EL (Balsamico) Essig
ca. 750 ml Gemüsebrühe
1 zweig Basilikum
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und klein würfelig schneiden

Karotten in kleine Würfel oder Scheiben schneiden, Tomaten waschen und würfelig schneiden.

In einem Topf Zwiebel- und Knoblauchwürfel in Olivenöl hell anschwitzen, Karotten zugeben und einige Minuten mitdünsten.

Die gehackten Tomaten sowie einen Zweig Basilikum zugeben, gut unterrühren, aufkochen lassen, 1 TL Zucker zugeben und mit Essig ablöschen.

Mit der Gemüsebrühe aufgießen, aufkochen und ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.

Die Suppe pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wert mag kann sie vor dem Servieren noch mit gehobeltem Parmesan verfeinern.