



ZUM AUSPROBIEREN

SPONSOREN

VestGarten

Tomaten-Brennnessel-Suppe

- 1 kg Tomaten
- Brennnesselblätter nach Belieben
- 2 mittelgrosse Zwiebeln
- 3/4 l Fleischbrühe
- 1 guter Schuss Weisswein
- 1 Schuss Sahne
- öl

Zwiebeln fein hacken und in einer Pfanne glasig dünsten. Nach Geschmack Brennnesseln zugeben und einige Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Tomaten blanchieren, häuten und anschließend zu Püree verarbeiten. Dieses zusammen mit dem Wein in die Suppe geben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz aufkochen lassen und mit Sahne abrunden.

Fertig!

ANFAHRT



IMPRESSUM

Vest Garten
 Nordseestraße 104, 45665 Recklinghausen
 Wiese am ökumenischen Gemeindezentrum "Arche"

GEMEINSAM FÜR EIN GRÜNERES RECKLINGHAUSEN

...ein Projekt der Lokalen Agenda Recklinghausen

