

Tomatensuppe

2 Personen	
500 ml.	Tomaten, passiert, oder 1 Dose stückige
1 kleine	Zwiebel
1 Zehe:	Knoblauch
2 Eßl.	Öl
Gewürze: Salz, Pfeffer, Zucker, Gemüsebrühepulver	
$\frac{1}{2}$	Chilischote, oder Sambal Oelek
$1\frac{1}{2}$	Eßl. Tomatenmark
	Wasser

Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und in Öl kurz anbraten. Bevor die Zwiebeln richtig bräunen, $\frac{1}{2}$ Tasse Wasser dazugeben und fast komplett verkochen lassen, so sind die Zwiebeln gar und besser verträglich.

Wer die Suppe lieber etwas schärfer mag, kann gleich die Chilischote klein schneiden und mit anbraten oder Samab Oelek hinzufügen.

Nun die passierten Tomaten oder die Tomatenwürfel in den Topf und, je nach Bedarf, noch etwas Wasser dazugeben. Um einen richtigen Tomatengeschmack zu bekommen, Tomatenmark hinzugeben. Nun mit Salz, Pfeffer und (Trauben-)zucker würzen. Danach mit der Gemüsebrühe abschmecken.

Dazu passt auch ein kleiner Klecks Creme fraiche, ein bisschen Sahne oder als Einlage Krabben.