

Provenzalische Sommersuppe (Potage provencale)



Für 4 Personen:

12 Gemüsezwiebeln
1 Kg reife Tomaten
1 Knoblauchzehe
1 Bouquet garni (Lorbeerblatt & Thymian)
1 Bund Petersilie
3 EL Olivenöl
1 L Wasser
2 EL Mehl
1/4 TL Salz
1/4 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Vorbereitung: 15 Minuten

Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Die Tomaten waschen und vierteln. Das Bouquet mit Küchengarnt zusammenbinden. Die Petersilie waschen und trockenschütteln.

Zubereitung: 1 Stunde 15 Minuten

das Olivenöl in einem Suppentopf erhitzen. Die Zwiebeln darin glasig anbraten. Die Tomaten dazugeben. Den Knoblauch schälen und ebenfalls dazugeben. Alles unter Umrühren etwa 5 Minuten schmoren. Das Bouquet Garni und die Petersilie im Ganzen dazugeben. Das Wasser anhiessen und die Suppe etwa 1 Stunde bei mittlerer Hitze kochen lassen. Die Suppe durch ein Sieb passieren, dabei das Bouquet herausnehmen. das Mehl mit ein wenig Suppe verquirlen und an die Suppe geben. Die Suppe noch einmal 15 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Erst jetzt mit Pfeffer und Salz abschmecken und heiss servieren.