



## Tomatencremesuppe

### Zutaten

1 Flasche Cirio Passata Rustica 4 Karotten 1 weiße Zwiebel 1 Knoblauchzehe 2 Kartoffeln kalt gepresstes Olivenöl Salz Petersilie 4 Scheiben Weißbrot geriebener Parmesan

### Zubereitung

1. Die Karotten und die Zwiebel schälen und kleinhacken.
2. In einer großen Keramikpfanne den Knoblauch in Olivenöl braun braten, Knoblauch daraus entfernen und dann die kleingehackten Karotten und Zwiebeln darin anbraten.
3. Kartoffeln schälen und würfeln und diese sowie die Passata Rustica, 500 ml Wasser und eine Prise Salz hinzufügen.
4. Auf kleiner Flamme ca. 20-25 Minuten köcheln lassen und dabei regelmäßig umrühren, bis die Suppe schön sämig ist.
5. Brotscheiben rösten und je eine Scheibe in einen Teller legen, Teller mit Suppe füllen und mit Parmesan und Petersilie garnieren.

