

### Zutaten

Ca 500 ml passierte Tomaten

1-2 EL Gemüsebrühepulver

100 ml Blutorangensaft

Frischer Ingwer, ca. 5 cm

1 TL Tomatenmark

Tabasco

Salz und Pfeffer

Minze- oder Basilikumblättchen **Zubereitung**

Diese leichte und pikante Tomatensuppe ist schnell und einfach zuzubereiten und dank ihrer raffinierten Würze muss

sie sich auch bei festlichen Angelegenheiten nicht verstecken.

Etwa 500 ml Wasser aufkochen und die Gemüsebrühe darin auflösen. Anschließend die passierten Tomaten hinzugeben

sowie den Tomatenmark. Die Ingwerknolle kleinschneiden und einige Minuten mitköcheln lassen. Zum Schluss den

Blutorangensaft hinzugeben und nach Geschmack mit Tabasco, Pfeffer und Salz würzen.

Das Verhältnis von Brühe, Saft und Tomaten kann natürlich dem persönlichen Geschmack angepasst werden. Den Ingwer

nicht heraussieben, sondern die Stücke in der Suppe belassen! Zum Dekorieren der in Suppenteller gefüllten Suppe

eignen sich gewaschene, ungespritzte Minze- oder Basilikumblättchen.