

# Italienische Rezepte

## Italienische Tomatencremesuppe

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Italien, Suppe, Tomate

---

50 g	durchw. Speck	2 Essl.	geriebener Parmesan
1	große Zwiebel	1 Spritzer	Oregano
1	ganz kleine Dose Tomatenmark		wenig Zucker
1/4 Liter	Bouillon (instant)	1	Pr. Salz
1/2 cup	Sahne		geröstete Weißbrotwürfel

Kleine Speckwürfel in einem Topf auf 2 oder Automatik-Kochplatte 7-9 anbraten, fein geschnittene Zwiebel dazugeben, goldbraun werden lassen. Tomatenmark darunter rühren. Mit Bouillon aufgießen, aufkochen lassen. Sahne, Parmesan und Gewürze dazugeben, noch einmal aufkochen lassen.