

WÄRMENDE TOMATEN-ORANGEN-SUPPE MIT ZIMT

Bio-Zutaten:

1/2 Zwiebel

2 EL Balsamico

1 Packung passierte Tomaten (ca. 350 g)

1/8 l Wasser

1 Orange

Basilikum

Salz, Pfeffer

Zimt

Lieblingsweckerl

+ Zitronenpresse

Zubereitung (Dauer ca. 10 Minuten):

1. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebel fein hacken und im Öl andünsten.
2. Den Balsamico hinzufügen, die passierten Tomaten und das Wasser eingießen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
3. Die Orange auspressen und den Saft unterrühren. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Basilikum würzen und mit etwas Zimt abschmecken. Zusammen mit dem eigenen Lieblingsweckerl servieren und sich Löffel für Löffel mit dem Herbst anfreunden.