

# Tomaten-Linsen-Suppe



## Zutaten

2 Portionen

- 1 Zwiebel
- 1 EL Olivenöl
- 130 g Zwicky rote Linsen
- 400 g gehackte Tomaten (Dose)
- 30 g Tomatenmark
- 700 ml Gemüsebouillon
- Frische Peterli und Cherry-Tomaten
- Optional Chillischoten als Topping

## Zubereitung

- 1) Zwiebeln schälen und fein hacken – in einem Topf mit Olivenöl anbraten.
- 2) Rote Linsen waschen, dazugeben und kurz mitdünsten.
- 3) Gehackte Tomaten, Tomatenmark und Gemüsebouillon hinzufügen und das Ganze bei mittlerer Hitze für ca. 20 min köcheln lassen.
- 4) Die Suppe in Schalen servieren und nach Belieben mit Peterli, Cherry-Tomaten und Chilli garnieren.

Extra Tipp: Herrlich passt auch gebratener Tofu dazu

**Zwicky wünscht en Guete!**