

# Tomatensuppe mit Quinoa

Für 4 Personen



---

<i>HOLL Rapsöl</i>	In einer grossen Pfanne dünsten.
<i>2 Schalotten, gehackt</i>	
<i>1 Knoblauchzehe, gepresst</i>	
<i>1 kg reife Tomaten, in Stücke geschnitten</i>	Beifügen.
<i>1 EL Tomatenpüree</i>	
<i>6 dl Wasser</i>	Beifügen, würzen.
<i>2 gehäufte KL Gemüsebouillonpulver</i>	Während 10 Minuten kochen lassen.
<i>1 KL Salz</i>	
<i>2 KL Zucker</i>	
<i>Pfeffer aus der Mühle</i>	
<i>Einige Tropfen Tabasco</i>	
<i>50 g Quinoa</i>	Beifügen, während 5 – 15 Minuten kochen lassen (je nach Sorte).
<i>1½ dl Rahm</i>	Nach Belieben beifügen.
<i>100 g «chèvre affiné» von Grangeneuve, oder</i>	Die Suppe in Tellern oder Schalen anrichten. Mit dem
<i>100 g Ziger, klein geschnitten</i>	Käse und dem Basilikum garnieren.
<i>Basilikumblätter</i>	

---

Dieses Rezept sowie die Rubrik « **Tipps & Tricks** » der Weiterbildung Hauswirtschaft finden Sie auf [www.grangeneuve.ch/weiterbildung/](http://www.grangeneuve.ch/weiterbildung/)