

**ITALIEN:**

**Tomatensuppe - feurig**  
(4 Personen)

Zeitbedarf: 60 Min.

2 EL Olivenöl	in einem Topf erhitzen.
1 mittlere Zwiebel	putzen, würfeln und im heißen Öl andünsten.
1 Dose Tomatenstücke (400 ml)	zugeben und erhitzen.
200 ml Gemüsebrühe 100 ml trockener Rotwein	zugeben und alles wieder zum Kochen bringen.
Salz Pfeffer ½ TL Zucker 2 EL Balsamico-Essig	zufügen und die Suppe abschmecken.
2 EL Cashew-Nüsse	in einer Pfanne hell anrösten.
1/2 Bund Petersilie 1-2 Pfefferschoten (je nach Schärfe) (alternativ eingelegte Peperoni) 1 EL geriebener Parmesan 2 EL Olivenöl	mit den Nüssen zerkleinern und ein Pesto anrühren
	Die Suppe heiß servieren und jeweils einen TL Pesto in die Mitte geben.

© DF

**Kalkulation:**

1 kl. Dose Tomatenstücke	0,45 €
100 ml Rotwein	0,50 €
1 Bund Petersilie	1,00 €
Umlage für sonst. Zutaten	1,00 €
	Summe: 2,95 €
	pro Person: 0,75 €