



suppenterrine mit deckel - ø 15,7 cm, h 7,5 cm, l 19,5 cm, 0,5 l - no. 4812/147, suppenterrine mit deckel - ø 30 cm, h 12 cm, l 37,8 cm, 3,5 l - no. 4813/147

TOMATENSUPPE MIT GORGONZOLA

Zutaten für 4 Personen:

1 Zwiebel, 2 EL Olivenöl,
1 kg reife Tomaten, enthäutet
und grob gehackt, 1/2 l
Fleischbrühe oder Rinderfond,
100 g Roquefort Käse,
Salz, Pfeffer aus der Mühle,
1/2 TL Chilisauce

Zubereitung:

Zwiebeln schälen, fein hacken. Im heißen Olivenöl andünsten. Die Tomaten mit Wasser einrühren und etwas köcheln lassen.

Die Brühe oder den Fond zugießen. In 5 Minuten sehr heiß werden lassen, den Käse in kleinen Stücken einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Chilisauce abschmecken.