

EINFACHE TOMATENSUPPE »SHURABAT ALTAMATIM ALBASITA«

ZUTATEN:

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl

1 l Tomatensaft
1 TL Salz, Pfeffer
1 TL Kreuzkümmel, 1 TL Zucker
Basilikum

ZUBEREITUNG:

schälen und klein würfeln.
schälen und klein würfeln.
in einem Topf erhitzen, die Zwiebel und den Knoblauch darin
anbraten bis sie leicht braun sind.
zufügen. Mit

würzen und **5 Minuten köcheln** lassen. Frischen
waschen, etwas klein schneiden, die Suppe damit garnieren
und servieren.

