**Sana Dreifaltigkeits-
Krankenhaus Köln**

Tomatensuppe mit Zucchini

Rezept für 4 Personen

Zubereitungszeit: 25 Minuten

800 g Tomaten	waschen, Stielansätze entfernen + in grobe Würfel schneiden.
1 große Zwiebel	sowie
2 Knoblauchzehen	schälen und in kleine Würfel schneiden.
1 TL Rapsöl	In einem Topf erhitzen. Zwiebel kurz darin andünsten, Tomaten und Knoblauch zugeben + ebenfalls kurz mitdünsten.
½ l Gemüsebrühe	zufügen und zugedeckt 10 Minuten köcheln. In der Zwischenzeit
200 g Zucchini	waschen, putzen + in feine Stifte schneiden oder grob raspeln.
	Am Ende der Garzeit die Suppe pürieren, anschließend die Zucchinistifte in die Suppe geben, kurz erwärmen und alles mit
Harissa, jodiertem Speisesalz, Pfeffer	abschmecken.

Tipp:

- Variante mit Croutons: dazu 2 Scheiben Vollkorntoast oder Brot toasten, anschließend mit Knoblauch einreiben, in kleine Würfel schneiden + kurz vor dem Servieren in die Suppenteller geben

Sana Dreifaltigkeits-Krankenhaus Köln GmbH | Aachener Straße 445-449 | 50933 Köln
Tel.: 0221 94071-0 | Fax: 0221 409552 | E-Mail: info-koeln@sana.de | Internet: www.sana.de/koeln
Geschäftsführerin: Hannah Kador
Sitz der Gesellschaft: Köln
Registergericht: Köln HRB 7404 | USt-IdNr.: DE 129455223 | Steuer-Nr.: 22359182261