

# *Karotten-Tomatensuppe*



# Karotten-Tomatensuppe



## Zubereitung

Karotten und Tomaten in Würfel schneiden. Karotten in Olivenöl anschwitzen, Tomaten und Würzpaste Schalotten zugeben. Mit Gemüsebouillon bedecken und bei geringer Hitze weich garen.

Basis für Cremesuppe in heißes Wasser einrühren und 5 Minuten leicht kochen lassen.

Gemüse fein pürieren und mit dem Karottensaft in die Basis für Cremesuppe geben. Durch ein feines Sieb passieren und mit Würzpaste Estragon und den Gewürzen kräftig abschmecken.

## Zutatenliste für ca. 10 Personen

- 400 g Karotten, geschält
- 400 g Strauchtomaten
- 300 ml Gemüsebouillon aus Clarion PUR
- 100 ml Olivenöl
- 50 g Würzpaste Schalotten
- 100 g Basis für Cremesuppen.
- 1500 ml Wasser
- 200 ml Karottensaft
- 10 g Würzpaste Estragon
- Salz, Pfeffer, Finesse extra, Zucker

## Verwendete Hügli Produkte:

- 98613 Basis für Cremesuppen
- 92103 Clarion PUR
- 92531 Würzpaste Schalotten
- 92544 Würzpaste Estragon
- 70093 Finesse extra