



# Tomaten-Basilikumsuppe

## Holz

vollreife Tomaten

## Feuer

Paprika edelsüss

Basilikum frisch

## Erde

Olivenöl

Butter

## Metall

Zwiebel

Koriander gem.

Kardamom gem.

Pfeffer weiß

## Wasser

Salz

## Vorbereitung:

Zwiebel schälen und hacken. Tomaten häuten und würfeln. Basilikum fein hacken.

## Zubereitung:

Öl erhitzen, Zwiebel andünsten, Koriander, Kardamom eine Prise Salz und Tomaten zufügen. Einige Minuten dünsten, die Hälfte des Basilikums zugeben und alles pürieren. Eine Prise Paprika edelsüß hinzugeben und die Suppe vom Herd nehmen. Die andere Hälfte des Basilikums und einen Kleks (kalter) Butter unterrühren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Wohl bekomm's!