Tomatencremesuppe mit DŽIUGAS®



Zutaten

Schuss	Olivenöl
30 g	Butter
1	große Zwiebel
2 Zehen	Knoblauch
1 EL	Mehl
300 ml	Hühnerbrühe
850 g	geschälte Tomaten aus der Dose
1/2 TL	Zucker
ein wenig	frischer Thymian
nach Belieben	Salz, Pfeffer, frischer Basilikum
30 g	DŽIUGAS

Zubereitung

Olivenöl und Butter in einen Topf geben. Wenn die Butter geschmolzen ist, fügen Sie die gehackten Zwiebeln und den Knoblauch hinzu und braten Sie sie an. Dann das Mehl hinzufügen und alles umrühren.

Brühe, Tomaten, Zucker, Gewürze hinzufügen und 40 Minuten ohne Deckel köcheln lassen.

Suppe nach dem Kochen mit einem Mixer pürieren. Mit Basilikum-Blättern und DŽIUGAS-Flocken servieren.