

Omi's Tomatensuppe (für 4 Personen)

Liebe Schüler,

damit ihr an Ostern auch etwas zum leckeren Osteressen beitragen könnt, habe ich euch eine einfache Tomatensuppe meiner Omi herausgesucht.

Viel Spaß beim nachkochen, eure Frau Krauß

Zutaten: 3 EL Margarine, 3 EL Mehl, 1 Liter kaltes Wasser, 1 Tube Tomatenmark, 2 EL Zucker, 1 Brühwürfel, 1 Prise Salz.

Arbeitsschritte:

1. 3 EL Margarine → In einem **Topf** auf *Stufe 3* erhitzen und die Margarine zerschmelzen lassen **bis alles ganz flüssig ist!**
3 EL Mehl → Zu der zerlassenen Margarine hinzu geben und unter ständigem Rühren (**Schneebesen**) zum Schwitzen bringen.
2. 1 Liter kaltes Wasser → Nach und nach unter ständigem Rühren in den Topf hinzu geben.
Vielleicht müsst ihr auch *etwas mehr Wasser* nehmen. Das hängt davon ab, wieviel Butter ihr am Anfang genommen habt.
3. 1 Tube Tomatenmark
2 EL Zucker
1 Brühwürfel
1 Prise Salz } Zu der Suppe in den Topf geben, gut umrühren und abschmecken.

Tipp: Je mehr Wasser du hinzu gibst, desto mehr musst du nachwürzen! Die Suppe sollte am Ende etwas dickflüssig sein.

