TomatenPaprikaSuppe

Zutaten für 4 – 6 Personen

50	ml	Olivenöl
3	große	Gemüsepaprika in gelb oder rot
1		Lauch
3		Knoblauchzehen
1,5	kg	Tomaten geviertelt
	alternativ	3 Dosen gehackte Tomaten
50	ml	Weißwein (in keinem Falle Rotwein)
3	EL	Polenta
1	TL	Paprika Edelsüß
½	TL	Zimt
3	EL	Agavendicksaft
		Salz

Zubereitung

Das Öl in der Pfanne erhitzen. Paprika, Lauch und Knoblauchzehen ausgiebig darin anbraten. Mit dem Weißwein ablöschen. Nun die Tomaten und die Polenta dazugeben und 15 Minuten köcheln lassen. Immer wieder umrühren, da es sonst anbrennt (wegen der Polenta). Zum Schluss die Gewürze und den Agavendicksaft einrühren und mit Salz abschmecken.

TIPP: Es schmeckt hervorragend, wenn man auf die dicke Suppe Antipasti legt und diese dann halbwarm mitlöffelt