



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **20 perc**



Elkészítés: **15 perc**



Rákóczi Feri

A LEGJOBB PARADICSOMLEVES

De tényleg. A bazsalikom és az oregano olyan csodát tesz, hogy ez lesz az új kedvencetek. Ráadásul nagyon egyszerű, gyors és mivel a konzervparadicsomokat olyan paradicsomból csinálják, amit nyári, természetes érlelésűből készítenek, ezért mindig finom is.

HOZZÁVALÓK

800 g hámozott paradicsomkonzerv
1 fej vöröshagyma tisztítva, aprítva

3 gerezd fokhagyma tisztítva, aprítva
1 evőkanál barna cukor

1 kávéskanál oregánó
½ l zöldségalaplé
1 szép darab parmezán
1 nagy csokor friss bazsalikom

egy kevés olívaolaj
egy csipet só
egy csipet Bors
ALLERGÉNEK
Laktózt tartalmaz

- 1 Dinszteld meg a hagymát egy kevés sóval – így gyorsabb a folyamat – féldőnél add hozzá a cukrot. Jöhet hozzá a fokhagyma, ezzel is kavargasd kb 2 percig.
- 2 Öntsd hozzá a paradicsomot és az alaplevet, majd jöhetnek a fűszerek. Oregano, bors és a friss bazsalikom.
- 3 Turmixold össze alaposan és lassú lángon főzd 10 percig.
- 4 Közben készítsd el a chipset. Reszeld le a parmezánt, forrósíts fel egy serpenyőt és szórd kis kupacokba a sajtot. Nem kell alá semmi. Várj, míg felolvad a parmezán, majd egy lapos szedővel vedd ki sütőpapírra a korongokat.
- 5 Szórd meg a korongokkal a levest és tálald azonnal.
- 6 Tippek:
- 7 Ha marad belőle, akkor másnap főzz fel benne egy közepes sűrített paradicsom konzervet, főzz ki tésztát, reszelj rá friss parmezánt, a srácok imádják!
- 8 Nyáron, amikor van napérlelte hazai paradicsom, készítsd el úgy, hogy a paradicsomokat kb 20 perc alatt megsütöd 180 fokon a sütőben. A többi melő ugyanaz, az íze pedig még karakteresebb, finomabb lesz.



Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!

