

## Sommerleichte Ratatouille-Suppe

(für 4 Personen)

### Zutaten

**1 Zwiebel**  
**2 Knoblauchzehen**  
**200g Zucchini**  
**1 rote Paprika**  
**1 gelbe Paprika**  
**2 EL Olivenöl**  
**½ l Tomatensaft**  
**½ l Gemüsebrühe**  
**Salz & Pfeffer**  
**1 TL getrocknete Kräuter  
der Provence**  
**2 Tomaten**  
**½ Bund Basilikum**  
**100ml Creme fraiche**

### Zubereitung

**Zwiebel und Knoblauch** schälen und hacken.

**Zucchini** putzen, waschen und in 1cm Würfel schneiden.

Die beiden **Paprikasorten** halbieren, putzen, waschen und ebenfalls fein würfeln (1cm).

**Olivenöl** in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin dünsten. (3 Minuten)

Mit **Gemüsebrühe** und **Tomatensaft** ablöschen, aufkochen und mit **Salz und Pfeffer** sowie den **Kräutern der Provence** würzen.

Zugedeckt 7-10 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen.

Derweil die **Tomaten** waschen, putzen und fein würfeln.

**Basilikum** waschen, zupfen und grob hacken.

Suppe vom Herd nehmen und mit dem Mixstab nur grob pürieren, sodass noch Stücke erkennbar sind.

**Tomatenwürfel** unterrühren und alles mit **Salz und Pfeffer** abschmecken.

Basilikum beim Anrichten auf dem Teller darüber streuen.

Mit einem Klecks **Creme fraiche** auf dem Teller servieren

Dazu Ciabatta oder Baguette reichen.

Schnelle, einfache aber leckere Sommersuppe!