

Rote Zwiebelsuppe

Zutaten

- 500 g rote Zwiebeln
- 2-3 EL Olivenöl
- geriebener Ingwer oder Ingwerpulver
- 1 Vanilleschote
- Salz
- Zucker
- 1 Chilischote
- Tomatenmark
- 150 ml Apfelsaft



Zubereitungszeit: 35 Min

Rote Zwiebelsuppe

Zubereitung

Zuerst die Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden und 10 Minuten andünsten. Nun den Apfelsaft hinzugeben. Die Vanilleschote und Chilischote im ganzen hineintun, sie kommen später wieder heraus. Jetzt kommen Ingwer, Salz, Zucker und Tomatenmark dazu. Alles gut umrühren und 10 bis 15 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss mit Wasser auffüllen.

