

Tomatensuppe

4 Portionen

1 EL Margarine	in einem Topf schmelzen				
1 EL Mehl	mit einem Schneebesen einrühren und anschwitzen				
6 EL Tomatenmark	einrühren und anschwitzen				
1 TL Zucker	einrühren				
1 TL Salz					
1 TL Pfeffer					
1 TL Ras El Hanout					
1 Sch Balsamico Essig					
1 TL Petersilie					
1,2 l Wasser	unter rühren hinzufügen und aufkochen lassen				
6 EL Buchstabennudeln	hinzugeben und gar kochen, dabei ab und zu rühren				
Röstzwiebeln	dazu reichen				
Reibekäse					
Croutons					