



Zutaten

1	Zwiebel
3 EL	Öl
200 G	Wurzelgemüse
2	Knoblauchzehen
300 G	Gemüse der Saison
500 G	geschälte Tomaten
500 ML	Gemüsesuppe
	frische Kräuter nach Belieben
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

1. Zwiebel feiwüfelig schneiden und mit Öl glasig anschwitzen.
2. Wurzelwerk (Karotten, Sellerie, Petersilienwurzel, gelbe Rüben, ...) schälen, raspeln und mit Zwiebeln mitrösten.
3. Den gehackten Knoblauch, das wüfelig geschnittene Gemüse (Zucchini, Paprika, etc.) und die gewürfelten Tomaten dazugeben und verrühren.

Damit der Tomatengeschmack im Vordergrund steht, können zusätzlich Tomatenmark und passierte Tomaten verwendet werden.

4. Bei Bedarf mit Suppe aufgießen, gehackte Kräuter hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Das Sugo ca. 30 Minuten bei kleiner Hitze abgedeckt köcheln lassen.