Würzige Tomaten-Grünkernsuppe von Kilian Schlunegger

Mengen für 24 Personen

Zunächst das Öl in einen Topf geben und den Grünkern anrösten, bis er „duftet“. Darauf achten, dass er nicht zu heiß wird und nachher „verkokelt“ schmeckt.

Die Tomaten in grobe Würfel schneiden und dazu geben. Das Ganze ca. 8-10 Min. dünsten lassen bis der Grünkern weich ist. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und noch einmal kurz aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fertig!

Gewürze: Salz, Pfeffer

4.8 kg geschälte Tomaten	
72 g Bouillion	
6.0 Liter Wasser	
300 g grüne Linsen	Eigentlich Grünkernschrot (Achtung: Der Grünkern muss geschrotet sein – mit ganzen Grünkernkörnern gelingt die Suppe nicht! :))
1.2 dl Olivenöl	oder Rapsöl

Tipp: Wer möchte, kann noch einen Schuss Sojasahne dazugeben…