
TOMATEN-/BIHUNSUPPE

Zutaten:

1 große Dose	Bihunsuppe
1 kleine Dose	Tomatensuppe (ALDI oder Erasco)
200g	Crème Fraîche
200g	Crème Fraîche mit Kräutern

Es schmeckt auch mit weniger Crème fraîche

Alternativ: statt Crème Fraîche kann man auch einen Becher Sahne nehmen

Zubereitung:

Bihun- und Tomatensuppe in einen Suppentopf geben und erhitzen. Kurz vor dem Servieren die beiden Becher Crème Fraîche hinzugeben und unterrühren