

Rezept

frische Tomatensuppe

Zutaten für ca. 4 Portionen

Arbeitszeit: ca. 20 min

- 1 kg Tomaten
- 2 Zwiebeln
- 3/4 Liter Brühe
- 3 Zehen Knoblauch
- Olivenöl
- 3 TL Tomatenmark
- Thymian frisch oder getrocknet
- Salz, Kräutersalz und Pfeffer weiß
- Petersilie oder Basilikum
- 2 EL Creme fraiche
- 2 – 4 Scheiben Weißbrot

Die Tomaten waschen und an der unteren Seite über Kreuz anschneiden und in einen Topf geben und mit kochendem Wasser übergießen. Nach ca. 10 Minuten lassen sich die Haut und auch der Rest vom Blütenstand gut entfernen. Wenn alles abgeschält ist können die Tomaten schon schön klein geschnitten werden.

Nun die Zwiebeln putzen und in feine Würfel hacken, auch den Knoblauch putzen und die Zehen pressen. Beides in etwas Olivenöl anbraten und anschließend die Tomatenstücke zugeben. Nach ein paar Minuten die Gemüsebrühe zugeben. Mit den Gewürzen kann schon mal abgeschmeckt werden. Alles bei niedriger Temperatur für eine knappe halbe Stunde kochen lassen. Nun das Tomatenmark noch zugeben und alles fein pürieren. Die Petersilie oder das Basilikum waschen und als Deko hinzufügen.

Wer mag kann noch etwas Weißbrot würfeln in etwas Olivenöl mit Kräuterbutter knusprig braun braten, als Crouton dazu geben.

Guten Appetit!

KW29_frische_Tomatensuppe.pdf

[Zurück](#)