

Tomatensuppe

Tomatensuppe

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 40 Min

Menu: [21.03.2012](#)

Creation: [Markus Gautschi](#)

1 EL Öl oder Butter	erwärmen
1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe 6 Basilikumblätter	schneiden, zugeben
800 g Tomaten	waschen, Stielansatz ausschneiden, schneiden, beifügen Sofort auf kleine Stufe zurückschalten, unter Rühren dämpfen
2 dl Wasser	ablöschen, aufkochen
1–1½ KL Salz oder Gemüsebouillon wenig Pfeffer, Paprika 1 Prise Zucker evtl. 1 EL Tomatenpüree	würzen Auf kleiner Stufe zugedeckt kochen Kochzeit 20–30 Min. Suppe fein mixen, durch Sieb streichen Wieder aufkochen
½–1 dl Rahm	verfeinern Suppe anrichten
Basilikumblätter	in feine Streifen schneiden, darüberstreuen