



Suppe

Tomatensuppe

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Kubikliter (1/100)

1 kg	reife Tomaten (oder ausser Saison: Pelati in Stücke geschnitten)
1 EL	Olivenöl (kalt gepresst)
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
	Salz, Pfeffer
1 Staude	frischen Basilikum
1 Staude	Thymian, fein geschnitten
	Zucker
3/4 lt	Fleischbrühe
1 Becher	Crème fraîche (2 dl)
20 gr	Butter

Zubereitung:

Tomaten
gehackte Zwiebel und Knoblauch
Salz, Pfeffer, Basilikum, Thymian
und Zucker

Die Tomaten waschen, abtrocknen und kleinschneiden. Das Olivenöl erhitzen und die feingehackte Zwiebel sowie Knoblauchzehe darin glasig dünsten. Die Tomatenstücke dazugeben und mit den Gewürzen bestreuen und ca. 20 Minuten dünsten.

Fleischbrühe
Crème fraîche

Die Fleischbrühe dazugiessen und alles 5 Minuten kochen lassen. Dann die Suppe durch ein Sieb streichen. und die Crème fraîche darunterziehen.

Mit Croûtons oder mit einem Tupf Schlagrahm servieren.
