

Tomatencremesuppe



ZUTATEN:

- 700g Tomaten halbiert
- etwas Olivenöl
- 500ml Brühe
- 1 große Zwiebel geschält und klein geschnitten
- 1 Knoblauchzehen geschält und klein geschnitten
- 1 TL Oregano getrocknet
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz
- 3 EL Tomatenmark
- 1 Prise Pfeffer frisch gemahlen
- Basilikum frisch gezupft

ZUBEREITUNG:

Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin dünsten. Tomaten, Tomatenmark, Salz, Zucker und Oregano hinzufügen und gut umrühren. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und zugedeckt ca. 8 Minuten weich kochen. Zuletzt mit Obers und Salz abschmecken und pürieren. Anschließend die Suppe mit einem Obershäubchen, Pfeffer und frischem Basilikum garnieren und genießen.