

Suppen Rezepte

Tomatensuppe Mit Knoblauch

Anzahl: 4 Personsn

Gattung: Gemüse, Suppe, Vorspeise, Kräuter

2	Zwiebeln	Salz
2	Knoblauchzehen	Pfeffer f.a.d.M.
3	Essl. Öl	3/4 Liter Fleischbrühe; heiß
1	kg Tomaten	2 Essl. Tomatenmark
2	Teel. Basilikum in Öl	1 Essl. Gin
1	Prise Thymian, getrocknet	4 Teel. Crème fraîche
1	Prise Majoran, getrocknet	1 Essl. Mandelblättchen
1	Prise Rosmarin, getrocknet	

Zwiebeln und Knoblauchzehen kleinhacken, im Öl glasig braten. In der Zwischenzeit die Tomaten in kleine Würfel schneiden, zusammen mit den Gewürzen dazugeben.

Im geschlossenen Topf bei geringer Hitze 15 Minuten köcheln lassen.

Heisse Brühe zugiessen, weitere 5 Minuten kochen. Die Suppe durch ein Sieb passieren, Tomatenmark unterrühren, wieder erhitzen.

Mit Gin abschmecken.

Auf Suppentassen verteilen auf jede Portion einen Teelöffel Creme fraiche geben und mit Mandelblättchen garnieren.