

# Tomatensuppe



## Zutaten:

1 Stk Zwiebel  
6 Blatt Basilikum  
3 Stk Knoblauchzehen  
2 EL Olivenöl  
2 EL Tomatenmark  
500 ml Gemüsesuppe  
500 g Tomaten  
(gewürfelt, gehäutet)  
250 ml Schlagobers  
1 Prise Salz  
1 Prise Pfeffer  
1 EL Zucker

## Zubereitung

Für die Tomatencremesuppe zuerst den Zwiebel und den Knoblauch schälen und klein schneiden. In einem Topf mit Öl andünsten, das Tomatenmark einrühren und kurz mitbraten. Anschließend mit der Suppe ablöschen und die gehäuteten, gewürfelten Tomaten und Basilikumblätter hinzufügen. Das Ganze etwa 20 Minuten bei mittlerer Hitze weich kochen. Anschließend Schlagobers einrühren und die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Suppe nochmals erwärmen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Dazu frisches Weißbrot, leicht angeröstetes Baguette oder Ciabatta servieren.

Frisches Basilikum, geröstete Croutons oder ein Klecks Rahm als Garnitur pepen die Suppe noch geschmacklich auf.

