

frische Tomatensuppe

(für 4 Personen)

Zutaten

1 Kg reife Tomaten
2 Zwiebeln
2 Zehen Knoblauch
Olivenöl

2 EL Tomatenmark
750ml Gemüsebrühe
1 TL Honig
1 TL Oregano gerebelt

Zubereitung

Tomaten waschen, entstrunken und grob würfeln.
 Zwiebeln und Knoblauch schälen und würfeln.
 In einem schweren Topf **2 EL Olivenöl** erhitzen und **Knoblauch** und **Zwiebeln** 3-4 Minuten anschwitzen.
Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten. Dann **Tomatenwürfel** zugeben und 10 Minuten dünsten. Danach **Brühe** angießen und aufkochen.
Oregano und **Honig** hineingeben und alles 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
 Danach die Suppe mit dem Pürrierstab oder Mixer mixen.
(Wer es „eleganter“ mag: durch ein Sieb streichen, damit Kerne und Schalenreste weg sind!)
 Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.

Basilikum waschen, trockenwedeln und die Blättchen abzupfen.

 Suppe in Tellern mit einem Klecks **Crème fraîche** in der Mitte anrichten, darum etwas Olivenöl träufeln und mit Basilikumblättchen dekorieren.

Salz, Pfeffer

frischen Basilikum

Crème fraîche