

Tomatencremesuppe



Die Tomatencremesuppe ist ein Klassiker, enthält viele wertvolle Nährstoffe und ist einfach zuzubereiten.

Zutatenliste und Zeit je Zubereitungsschritt (4 Personen)

1 Zwiebel	schälen und klein hacken.
4 TL Butter	die Butter in einem Topf schmelzen und die Zwiebeln glasig dünsten.
800 g geschälte Tomaten 300 ml Gemüsebrühe 65 ml Schlagsahne	mit den geschälten Tomaten, der Gemüsebrühe und der Sahne auffüllen, aufkochen lassen und 20 min köcheln.
Salz, Pfeffer	die Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen.
frischer Schnittlauch 1 Baguette	in feine Röllchen schneiden. Das Baguette aufschneiden.
60 ml Schlagsahne	halbsteif aufschlagen. Einen Klecks Sahne auf die Suppe, mit einem kleinen Löffel rundherum durchziehen und mit dem Schnittlauch bestreuen.
Tipp	für ein intensiveres Tomatenaroma etwas Tomatenmark verwenden.