

Cremige Tomatensuppe



Zutaten:

500 g reife Tomaten
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1,5 EL Tomatenmark
450 ml Gemüsebrühe
1 TL Honig
1 TL Oregano
50 ml Schlagsahne
2 EL saure Sahne
etwas Olivenöl
Salz und Pfeffer
1 Handvoll frischer Basilikum



Zubereitung:

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln bzw. hacken. In etwas Olivenöl anbraten.

Die Tomaten waschen, den Strunk entfernen und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Mit in die Pfanne geben und alles 10 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.

Dann das Tomatenmark, die Brühe, den Honig sowie die Gewürze dazugeben. Für 20 Minuten weiter köcheln lassen und anschließend pürieren.

Die Flüssigkeit mit der Schlagsahne verrühren und erneut zum Kochen bringen und abschmecken.

Die Suppe mit der sauren Sahne und dem frischen Basilikum servieren.

Guten Appetit!



Dazu passt im Ofen geröstetes und mit etwas Olivenöl beträufeltes Baguette- oder Ciabatta-Brot.



Hat dir das Rezept gefallen? Dann teile gerne ein Foto mit uns auf Instagram **#heimischelandwirtschaft**