



Tomatensuppe

Eigentlich kenne ich Tomatensuppe nur aus dem Beutel. Vielleicht habe ich sie genau aus diesem Grund noch nie selber zubereitet.

Da ich noch einige reife Tomaten aus meinem Garten hatte, welche buchstäblich danach geschrieben haben, gekocht zu werden, habe ich mich für eine Tomatensuppe entschieden.

Sie ist in wenigen Schritten zubereitet. Einzig etwas Zeit für das Köcheln einplanen.

Mir hat die Suppe sehr gut geschmeckt.

Zutaten für 4 Personen

- 1. 5 kg reife San Marzano Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- Basilikumblätter
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Bedarf
- 100 g Sahne

Zubereitung

Tomaten waschen und Stiel wegschneiden. Tomaten schälen, halbieren und entkernen. In Würfel schneiden.

Knoblauchzehe schälen und halbieren.

In einer weiten Pfanne Olivenöl erhitzen und halbierte Knoblauchzehe darin kurz dünsten.

Die geschnittenen Tomaten dazu geben und ebenfalls dünsten lassen. Basilikumblätter dazu geben. Tomatensuppe zugedeckt ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Knoblauchzehe und Basilikumblätter entfernen und mit einem Pürierstab die Tomatensuppe gut mixen.

Die Suppe nochmal während ca. 25 – 30 Minuten köcheln lassen, damit sie leicht eindickt.

Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sahne dazu geben. Suppe mit Basilikumblättern dekorieren und heiss servieren.

