

# Tomatensuppe

---

Tomatensuppe

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Menu: [4.2.26](#)

Creation: [Markus Gautschi](#)

(nach Tiptopf)

ZUTATEN für 4 Pesonen

Zutaten

1 EL Öl  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
12 Basilikumblätter  
800 g Tomaten oder Pelati  
2 dl Wasser  
1 – 1 ½ KL Salz oder Gemüsebouillon  
Wenig Pfeffer und Paprika  
1 Prise Zucker  
Ev. 1 EL Tomatenpüree  
1 -1 ½ dl Rahm

Zubereitung

1 EL Öl oder Butter erwärmen  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
6 Basilikumblätter  
Schneiden, zugeben.  
800 g Tomaten waschen, Stielansatz ausschneiden, schneiden, beifügen.  
Sofort auf kleine Stufe zurückschalten, unter Rühren dämpfen.  
(Oder 800 g Pelati verwenden.)  
Mit 2 dl Wasser ablöschen und aufkochen  
1 – 1 ½ KL Salz oder Gemüsebouillon  
Wenig Pfeffer, Paprika  
1 Prise Zucker  
Ev. 1 EL Tomatenpüree  
Würzen. Auf kleiner Stufe zugedeckt kochen während 20 – 30 Minuten.

Suppe fein mixen, durch Sieb streichen. Wieder aufkochen.  
Mit ½ - 1 dl Rahm verfeinern und Suppe anrichten.  
Basilikumblätter in feine Streifen schneiden, darüberstreuen und mit geschlagenem Rahm garnieren.