Feine Tomatensuppe

Die feine Tomatensuppe ist schnell in der Zubereitung und schmeckt hervorragend. Eine köstliche Rezept Idee für die ganze Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

1 kg	Tomaten
2 Stk.	Zwiebel
3 Stk.	Knoblauchzehe
750 ml	Gemüsebrühe
1 Zweig	Thymian
3 EL	Olivenöl
3 EL	Tomatenmark
100 ml	Schlagobers
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die feine **Tomatensuppe** Zwiebel und Knoblauch schälen, klein hacken. Die Tomaten in kleine Stücke schneiden. Die Thymianblätter vom Zweig zupfen.

2. Das Olivenöl in einen Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch kurz andünsten, die Tomatenstücke dazu geben. Die Gemüsebrühe und Thymian hinzugeben mit Salz und Pfeffer würzen. Aufkochen lassen und bei geringer Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen.

3. Das Schlagobers und Tomatenmark unterrühren und einen Stabmixer pürieren. Die Suppe heiß servieren und je nach Belieben mit frischen Kräutern garnieren.

Tipp