

Schnelle Tomatensuppe mit Basilikum aus dem Thermomix

Hier eine Rezept für eine schnelle Tomatensuppe mit Basilikum aus dem Thermomix.

Verfasser: Himmelhoch1040

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min



Foto: Himmelhoch1040

Zutaten

100 g	Zwiebel
3 Stk.	Knoblauchzehe
30 g	Olivenöl
1 kg	Tomaten (Reif, in Stücken, Strunk entfernt)
4 Stängel	Oregano (frisch)
4 Stängel	Thymian (frisch)
1 Blatt	Lorbeer (getrocknet)
2 TL	Gewürzpaste für Gemüsebrühe
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer (frisch gemahlen)
1 Paar	Basilikum, frisch, zum Servieren

Zubereitung

1. Für die **schnelle Tomatensuppe mit Basilikum aus dem Thermomix** die geschälten und halbierten Zwiebeln, Knoblauch und Olivenöl in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben und 3 Min./120 °C/Stufe 1 anbraten.
2. Jetzt die Tomaten, Oregano, Thymian, Lorbeerblatt, Gewürzpaste, Salz und Pfeffer zugeben und 20 Min./100 °C/Stufe 1 kochen.
3. Die Kräuterzweige und Lorbeerblatt entfernen und zirka 50 Sekunden pürieren. Die schnelle Tomatensuppe anrichten und mit Basilikum bestreut servieren.

Tipp