Sommerliche Tomatencremesuppe

So leicht und cremig können Suppen sein: Das Rezept für die Sommerliche Tomatencremesuppe ist auch für Kochanfänger kein Problem.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

700 ml	Gemüsebrühe
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 Stk.	Zwiebel
600 ml	Tomaten (passiert)
1 Schuss	Weißwein
10 Blätter	Basilikum
1 Prise	Paprikapulver
1 Prise	Pfeffer
200 ml	Schlagobers
1 EL	Öl

Zubereitung

1. Für die Sommerliche Tomatencremesuppe zuerst Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Öl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Passierte Tomaten dazugeben und mit Weißwein verrühren.

2. Basilikum waschen und hineingeben. Mit Gemüsebrühe aufgießen und mit Pfeffer und Paprikapulver würzen. Alles ca. 5 Minuten kochen und danach mit dem Stabmixer fein pürieren. Schlagobers einrühren, einmal aufkochen lassen, abschmecken und servieren.

Tipp

Die Sommerliche Tomatencremesuppe vor dem Servieren mit einem Klecks Crème fraîche garnieren.