Tomaten-Karotten-Suppe

Die Tomaten-Karotten-Suppe ist perfekt als Vorspeise. Verfeinert mit Crème fraîche und einem Hauch Karottensaft erhält die Suppe feines Aroma und eine herrlich samtige Textur.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

1 Stk.	Zwiebel
400 g	Karotten
1 EL	Olivenöl
350 g	Tomaten
250 ml	Wasser
1 EL	Gemüsebrühe-Pulver
1 Prise	Zucker
0.5 EL	Basilikum (getrocknet)
0.5 EL	Estragon (getrocknet)
120 g	Créme frâiche
120 g	Karottensaft
	Salz und Pfeffer
	Cayennepfeffer

Zubereitung

1. Für die **Tomaten-Karotten-Suppe** die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die **Karotten** waschen, nach Belieben schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen, den Strunk entfernen und vierteln.

2. Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln zusammen mit den Karottenscheiben einige Minuten glasig anschwitzen. Anschließend die Tomaten hinzufügen und kurz mitdünsten. Nun das Wasser, das Gemüsebrühpulver, den Zucker sowie Basilikum

und Estragon in den Topf geben. Alles einmal aufkochen und anschließend bei mittlerer Hitze etwa 25 Minuten köcheln lassen, bis die Karotten weich sind. Die Suppe anschließend mit einem Stabmixer fein pürieren, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist.

3. Nun die Crème fraîche sowie den Karottensaft einrühren und die Suppe weitere 2 Minuten sanft köcheln lassen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und einer Prise Cayennepfeffer abschmecken. Die Tomaten-Karotten-Suppe in vorgewärmte Teller oder Schalen füllen und mit einem Klecks Crème fraîche sowie frischem Estragon garniert servieren.

Tipp