Tomatencremesuppe aus dem Thermomix

Die Tomatencremesuppe aus dem Thermomix gelingt mit diesem einfachen Rezept im Handumdrehen.

Verfasser: Himmelhoch1040

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min

Foto: Himmelhoch1040

Zutaten

1 Stk.	Knoblauchzehe
50 g	Zwiebeln (halbiert)
30 g	Butter (oder 30g Olivenöl)
700 g	Tomaten (halbiert)
70 g	Tomatenmark
1 TL	Salz
1 TL	Zucker
1 TL	Oregano (getrocknet)
500 g	Wasser
1 TL	Gewürzpaste für Gemüsebrühe, selbst gemacht (oder 1 Würfel Gemüsebrühe (für 0,5 l))
500 g	Schlagobers
1 Stängel	Basilikum, abgezupft
1 Stängel	Petersilie, abgezupft

Zubereitung

1. Du kannst eine köstliche **Tomatencremesuppe aus dem Thermomix** in nur wenigen Schritten zubereiten. Gib dazu einfach den geschälten Knoblauch und Zwiebeln in den Mixtopf und zerkleinere sie für 3 Sekunden auf Stufe 5. Dann füge Butter hinzu und dünste alles für 3 Minuten bei 120 °C auf Stufe 1 an. Füge anschließend Tomaten, Tomatenmark, Salz, Zucker und Oregano hinzu und zerkleinere alles für 5 Sekunden auf Stufe 5. Füge Wasser und Gewürzpaste hinzu und gare alles für 15 Minuten bei 100 °C auf Stufe 2.

2. Danach kannst du das Schlagobers, Basilikum und Petersilie hinzufügen und alles für 1 Minute schrittweise auf Stufe 4-8 pürieren. Schmecke die Suppe ab und serviere sie heiß. Mit diesem einfachen und köstlichen Rezept wirst du eine köstliche Tomatencremesuppe genießen, die alle begeistern wird.

Tipp