Tomatencremesuppe

Wenn es mal schnell gehen soll, bietet sich Tomatencremesuppe an. Dieses Rezept ist lecker und einfach zuzubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

1 Dose	Tomaten (450g geschält und passiert, oder 500g frische)
1 EL	Butter
0.5 Stk.	Zwiebel
0.25 Stk.	Wurzelwerk
1 EL	Tomatenmark
500 ml	Gemüsesuppe (klar)
1 TL	Zucker
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Thymian
130 g	Sahnebasis (QimiQ)

Zubereitung

1. Für die **Tomatencremesuppe** Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel schälen und fein hacken. Wurzelwerk putzen und in grobe Würfel schneiden. Beides in der Butter andünsten.

2. Tomatenmark dazugeben und unterrühren. Mit passierten Tomaten auffüllen. Wenn stattdessen frische Tomaten verwendet werden, diese zunächst waschen, putzen und entkernen. Dann in kleine Stücke schneiden und unterrühren.

3. Mit der Gemüsebrühe aufgießen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Thymian und Knoblauch würzen. Noch einige Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen.

4. Kurz vor dem Servieren die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren, bei Bedarf noch etwas Gemüsebrühe dazugeben. Zum Schluss mit der Sahne-Basis verfeinern und auf Tellern anrichten.

Tipp

Zur Tomatencremesuppe ein knuspriges Knoblauchbrot reichen.