

Tomatensuppe aus dem Thermomix

Die Tomatensuppe aus dem Thermomix ist ein einfaches und schnelles Suppen-Rezept. Die cremige Vorspeise schmeckt Jung und Alt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

650 g	Tomaten
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
2 Würfel	Gemüsebrühe
1 Prise	Zucker
	Salz und Pfeffer
0.5 TL	Italienische Kräuter (getrocknet)
80 g	Tomatenmark
40 g	Butter
10 g	Mehl
350 g	Wasser
100 g	Schlagobers (Sahne)
1 Handvoll	Basilikum frisch

Zubereitung

1. Für die schnelle **Tomatensuppe aus dem Thermomix** die [Tomaten](#) waschen und vierteln, die Knoblauchzehe und Zwiebel schälen und halbieren. In den Mixtopf geben und 10 Sekunden auf Stufe 10 zerkleinern. Das Tomatenmark, Butter, Gemüsebrühe-Würfel, Mehl, Wasser, Salz, Pfeffer, Zucker und italienische Kräuter zugeben. Auf Stufe 1,5 8 Minuten bei 100 °C kochen. Abschließend die das Schlagobers zugeben, und die Tomatensuppe 25 Sekunden, schrittweise ansteigend auf Stufe 4-10 cremig pürieren. Die cremige Suppe umfüllen, anrichten, und nach Belieben mit gehacktem Basilikum servieren.

Tipp