

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