

Tomatencremesuppe

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

1 EL Butter
1 Knoblauchzehe
500 gr. Tomaten in Stücken
1 Prise Zucker
1 dl Gemüsebouillon
2 dl Voll-(Halb-)rahm
Salz
Pfeffer
Rahm, geschlagen, zur Garnitur



Zubereitung:

Butter in einer Pfanne warm werden lassen, Knoblauch, Tomaten und Zucker ca. 5 Min. andämpfen, Bouillon dazu giessen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 15 Min. weicköcheln, pürieren. Dann den Rahm dazu giessen, aufkochen (unter dem Siedepunkt), würzen. Nach Belieben garnieren.

Tipps:

Nach Belieben als Garnitur: schwarze Oliven und/oder farbige Peperoncini, in Streifen geschnitten, und/oder Pistazienkerne zerdrückt