

## Tomatensuppe mit Basilikumklösschen

Rezept für 8 Personen

### Zutaten:

#### *SUPPE*

2	Rüebli mittelgroß
1/2	Petersilienwurzel
125 g	Sellerieknolle
1 1/2 Dosen je 1 dl	Tomaten geschält 1x 800g 1 x 400g
1 Bund	Crème fraîche/Halbrahm
2	Basilikum
2	Knoblauchzehe
2-1/2 dl	Hühnerbouillon
	Olivenöl, Salz, Pfeffer, etwas Zucker

#### *BRANDTEIG*

50 g	Butter
75g	Mehl
2	Eier
60 cl	Wasser
60 cl	Milch
1 Prise	Salz
	etwas Muskatnuss



### Zubereitung:

#### Suppe:

Rüebli, Petersilienwurzel und Sellerie schälen und würfeln. In hoher Pfanne mit 2 EL Olivenöl hellbraun andünsten. Knoblauchzehen und Zwiebel klein schneiden und mitdünsten. Die Tomaten begeben und zerdrücken. Hühnerbouillon zugeben und ca. 30 Minuten kochen lassen.

Suppe mit Mixer pürieren, Halbrahm unterrühren mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

#### Brandteig:

Milch, Wasser 1 Prise Salz, Pfeffer, Muskat und Butter aufkochen. das Mehl auf einmal zugeben und mit dem Kochlöffel so lange rühren, bis sich am Topfboden ein Klumpen gebildet hat. Den Klumpen aus der Pfanne nehmen, in die Schüssel geben und die Eier darunter rühren, Basilikum waschen, trocken tupfen einige Blätter zum Garnieren beiseite legen. Die restlichen Blätter fein hacken und unter den Brandteig mischen. Salzwasser in einer Pfanne aufkochen. Mit 2 Teelöffeln Klösschen formen und ins heiße Wasser geben. Ca. 5 Min. ziehen lassen. Sobald die Klösschen an die Oberfläche kommen, können sie mit der Schaumkelle aus dem Wasser gehoben werden. Die Klösschen zur Suppe in einem separaten Teller mit Basilikumblättchen garniert servieren. Sie eignen sich auch als Einlage (ca. 3 Stück pro Teller).

### Besonderes:

Überzählige Klößchen können auch eingefroren werden.  
Auftauen 3 Min. in kochendes Salzwasser.

Vor- und Zubereitung: ca. 1 Std.