

# Tomaten-Suppe mit Basilikum-Flädle

**Für zwei Personen**

**Für die Tomatensuppe:**

500 g Cherrytomaten	250 g geschälte Tomaten	1 Schalotte
1 Zehe Knoblauch	1 Knolle Ingwer, 3 cm	500 ml Gemüsefond
200 ml Sahne	1 Prise Zucker	Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

**Für die Basilikum-Flädle:**

1 Bund Basilikum	50 g Mehl	1 Ei
100 ml Milch	Pflanzenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für die Tomatensuppe die Schalotte abziehen und in Würfel schneiden. Eine Pfanne mit Olivenöl und dem Zucker erhitzen und die Schalotten darin andünsten. Den Knoblauch abziehen, kleinschneiden und mit in die Pfanne geben. Die Tomaten waschen, würfeln und zusammen mit dem Tomatenmark dazugeben. Alles zwei Minuten ziehen lassen.

Inzwischen aus dem Ei, der Milch und dem Mehl den Flädle-Teig herstellen. Das Basilikum in Streifen schneiden und dazugeben. Den Teig mit einer Prise Salz würzen. Eine Pfanne mit Pflanzenöl erhitzen und darin dünne Pfannkuchen ausbacken. Diese anschließend einrollen und in dünne Streifen schneiden.

Die Tomaten aus der Dose zu der Suppe geben und mit dem Fond aufgießen. Etwas einkochen lassen. Den Ingwer schälen und in kleine Stücke schneiden. Mit in die Suppe geben und alles pürieren. Anschließend durch ein Sieb streichen. Nach Belieben Sahne dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Tomatensuppe mit Basilikum-Flädle auf Tellern anrichten und servieren.

Simone Warnke am 05. Mai 2015