

Tomaten-Suppe

Für 4 Portionen

1 Bund Röstgemüse	2 Zwiebeln	1 kg geschälte Dosen-Tomaten
25 g Tomatenmark	250 ml Geflügelfond	250 ml Wasser
1 Zweig Thymian	1 Becher Crème-fraiche	frische Kräuter
Zitronenabrieb	Salz, Pfeffer, Zucker	Basilikum
4 EL Weißwein		

Das Röstgemüse und Zwiebeln mit Zucker anschwitzen und anbraten, dann mit dem Tomatenmark vermengen. Anschließend mit Weißwein ablöschen, geschälte Tomaten und Geflügelfond hinzugeben. Alles salzen, pfeffern und eine Stunde mit einem Zweig Thymian einkochen bis das Gemüse weich ist. Anschließend durch ein feines Sieb passieren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Basilikum abschmecken.

Die Crème fraiche mit frischen Kräutern und dem Zitronenabrieb vermengen. Die Suppe anschließend mit Crème fraiche auf einem Teller anrichten.

Tipp:

Ein paar Blätter Thymian abzupfen und in die Suppenschüssel streuen, dann erst mit Suppe aufgießen. Der Thymian entfaltet dann auf dem Weg zum Gast langsam sein Aroma.

Frank Rosin am 24. Juli 2014