

# Tomaten-Suppe

## Für 4 Personen:

1 Dose Tomaten	1 Gl Tomaten in Olivenöl	1 Pck Tomatenmark
250 ml Wasser	125 ml Crème-fraîche	Olivenöl
4 Knoblauchzehen	1 Zwiebel	1 Bündel Thymian
Majoran, Chlili	Salz, Pfeffer.	

Die Tomatendose öffnen, Tomaten vom Saft trennen, Saft in eine eigene Schüssel geben, das Wasser hinzufügen.

Das gefrorene Tomatenmark in dieser Schüssel auftauen.

Die ganzen Tomaten aus der Dose mit einem Stabmixer pürieren.

Die getrockneten Tomaten mit dem Öl fein pürieren.

Zwiebel und 3 Knoblauchzehen klein schneiden.

Zwiebeln und Knoblauch in einem großen Suppentopf in etwas Olivenöl andünsten. Anschließend alle pürierten Tomaten in den Topf geben und bei geschlossenem Deckel 10 min. kochen. Die restlichen Tomaten-Zutaten (auftauendes Mark, Saft aus der Dose und Wasser) hinzugeben. Die Hälfte des Bündel Thymians nehmen, die Blätter vom Stamm trennen und mit einem ca. 10mm langen Stück getrocknetem Chili, dem Majoran und einer guten Prise Salz in einem Mörser zerstoßen und in die Suppe geben, den Rest vom Bündel Thymian zusammenbinden und mit der übriggebliebenen Knoblauchzehe ebenfalls in die Suppe geben. Das Ganze eine Weile köcheln lassen (ca. 30 min. ). Gegebenenfalls mit Salz noch ein wenig abschmecken. Das Bündel Majoran entfernen, Suppe mit dem Stabmixer noch einmal fein pürieren. Einen Esslöffel Crème-fraîche in eine Suppenschüssel geben, Suppe darüber gießen und servieren.

NN