

Tomaten-Cremesuppe

Für 4 Portionen

1 kg reife Tomaten	600 ml Gemüsebrühe	150 ml Schmand
60 g Butter	1 große Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 TL Zucker	1 TL Natron	Salz, Pfeffer

Zwiebel fein würfeln. Knoblauch klein schneiden. Butter abwiegen.

Gemüsebrühe zubereiten.

Wasser zum Kochen bringen. Die Tomaten an der Unterseite kreuzförmig einritzen und portionsweise für ca. 1-2 Minuten in das kochende Wasser geben. Mit einer Kelle aus dem Wasser nehmen, die Haut abziehen, halbieren und den Strunk entfernen; grob würfeln.

In einem Topf die Butter zerlassen, darin die Zwiebeln und den Knoblauch glasig dünsten. Die Brühe, die Tomaten, das Natron zugeben, alles verrühren und für ca. 20 Minuten zugedeckt bei kleiner Hitze köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Suppe pürieren.

Nun Schmand und Zucker zugeben. Mit Salz, Pfeffer abschmecken und weitere 15 Minuten köcheln lassen.

Mit geröstetem Toast oder Baguette anrichten; mit Basilikum garnieren.

Durch das Natron ist diese Tomatensuppe säurearm und verursacht kaum Sodbrennen oder Aufstossen.

Lecker schmeckt die Suppe auch, wenn man Croutons oder Backerbsen zugibt.

Anstelle der frischen Tomaten eignen sich auch gestückelte Tomaten aus der Dose (Pomoro).

NN am 10. Januar 2024