

Fruchtige Tomaten-Suppe

1 kg frische große Tomaten	2 Zwiebeln	3 Knoblauchzehen
1 EL Olivenöl	3 EL Tomatenmark	2 EL getrock. Thymian
750 ml Gemüsebrühe	frischer Basilikum	Salz und Pfeffer
1 Schuss Sahne		

Die Tomaten abwaschen und mit einem Messer kreuzweise einritzen. Dann in eine große Schüssel geben und mit kochendem Wasser übergießen.

Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebel fein würfeln und Knoblauch pressen und beides zusammen in etwas Öl in einem großen Topf für einige Minuten glasig andünsten.

Währenddessen die Tomaten mit kaltem Wasser abschrecken und mit einem Messer die Haut abziehen. Dann die Tomaten in grobe Würfel schneiden und kurz mit Zwiebel und Knoblauch mitdünsten.

Tomatenmark und Thymian zu den Tomaten geben und alles mit Brühe ablöschen. Die Suppe für 10 Minuten köcheln lassen.

Die Suppe mit einem Pürierstab fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Noch einmal aufkochen und für ca. 5 Minuten etwas einreduzieren. Dann mit frischem Basilikum servieren und optional noch einen Schluck Sahne obendrauf verteilen.

NN am 07. Februar 2024