

## Henssler's schnelle Tomaten-Suppe mit Speck

### Für 2 Portionen

1 Zwiebel	200 g Kirschtomaten	3 Scheiben Speck
1 Zehe Knoblauch	50 ml Weißwein	400 ml Gemüsefond
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Die Zwiebel und Knoblauch abziehen, klein schneiden und in einem Topf mit etwas Olivenöl erhitzen. Den Speck von der oberen Kante entfernen und klein schneiden. In den Topf geben und mit einer Prise Pfeffer anschwitzen. Die Kirschtomaten halbieren, zugeben und nach kurzer Zeit mit Weißwein ablöschen. Mit einem Stabmixer die Tomaten verkleinern und mit Gemüsefond auffüllen. Die Suppe nun bei geringer Hitze kochen lassen. Wenn die Suppe fertig gekocht ist, erneut mit dem Stabmixer bearbeiten, so dass eine schaumige Suppe entsteht. Final mit Pfeffer würzen und auf einem Teller anrichten.

Steffen Henssler am 01. 11. 2011