



Tomatensuppe Rezept mit Sahne



 **Arbeitszeit:** ca. 10
Minuten

 **Koch- & Backzeit:** ca. 20
Minuten

 **Portionen:** 4

 **Schwierigkeit:** Einfach

Zutatenliste

Für die Tomatensuppe

- 500g Tomaten, passiert
- 250ml Gemüsebrühe
- 30g Olivenöl
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1/2 Hand voll Petersilie, gehackt
- 1 TL Basilikum (am besten frisch)
- 1/2 TL Oregano
- 1 Prise Zucker
- Salz und Pfeffer zum abschmecken

Für das Topping

- 200ml Schlagsahne, ungesüßt

Zubereitung

Die Zwiebel und den Knoblauch in feine Würfel schneiden und mit etwas Olivenöl andünsten. Danach das Tomatenmark hinzugeben. Anschließend die Tomaten und die Gemüsebrühe in den Topf geben und die Gewürze (Petersilie, Oregano, Basilikum, Zucker) hinzugeben. Nun die Suppe für ca. 10 Minuten köcheln lassen, dass sich die Gewürze entfalten können. Anschließend noch mit Pfeffer und Salz abschmecken und nochmals ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Zuletzt wird die Sahne (ohne Sahnesteif!) steif geschlagen und je nach Belieben auf die mit Suppe gefüllten Teller portioniert.

Tipp: Falls etwas Schlagsahne übrigbleibt, kann sie direkt für den Nachtisch verwendet werden.

