

Tomatensuppe

Zutaten:

- 1 kg Tomaten
- 2 Zwiebel, klein gehackt
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Öl zum Braten
- 2 TL Basilikum
- 1 Prise Thymian (getrocknet)
- 1 Prise Majoran (getrocknet)
- 1 Prise Rosmarin
- 750 ml Fleischbrühe
- 2 EL Tomatenmark
- Salz, Pfeffer
- 4 TL Crème fraîche
- Mandelblättchen



Zubereitung:

Die Zwiebeln und den Knoblauch sehr klein würfeln und im Öl glasig dünsten. Die Tomaten und alle Gewürze zugeben, Deckel auf den Topf und 15 Min. köcheln lassen. Die kochende Brühe aufgießen, weitere 5 Min. kochen lassen und dann durch ein Sieb passieren. Noch mal erhitzen, Tomatenmark unterrühren und Gin dazugeben, abschmecken.

Auf Teller oder in Suppentassen aufteilen und mit Crème fraîche und Mandelblättchen, evtl. ohne Fett angeröstet, garnieren.

[Tomatensuppe von Sonja | Chefkoch](#)