Tomatensuppe mit Basilikum

Suppen » Tomaten-Suppe

Zutaten (8 Personen)

» 1kg Tomate(n)
» 1 Schalotte(n)
» 1 Knoblauchzehe(n)
» 2 EL Olivenöl
» 1 TL getr. Basilikum
» 1l Instant-Gemüse-Brühe
» Salz & Pfeffer
» 1 Prise Zucker
» 2 EL Gin
» 1 Bd. Basilikum

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Tomaten überbrühen, häuten, entkernen und würfeln. Schalotte sowie Knoblauch abziehen, fein hacken und im heißen Öl glasig dünsten.

2. Die Tomaten zufügen und kurz mitdünsten. Dann getrocknetes Basilikum sowie Brühe hineingeben und zugedeckt ca. 20min bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

3. Einige Esslöffel der Tomatenmasse beiseite stellen. Den Rest fein pürieren und mit Salz, Pfeffer sowie Zucker würzen. Nach Belieben den Gin einrühren. Die Tomatenstücke zurück in die Suppe geben.

4. Basilikum abbrausen, trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Kurz vor dem Servieren in die Suppe streuen. Dazu schmeckt knuspriges Baguette oder geröstetes Toastbrot.

Nährwerte: 90kcal/E1g/F6g/KH4g pro Portion

angelegt am: 23.07.2004 Rezept-Nr: 1182

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke