Tomatencreme mit Sahnehäubchen

Suppen » Tomaten-Suppe

Zutaten (10-12 Personen)

- » 4 Ei(er)
- » 200ml Milch
- » Salz & Pfeffer
- » Muskat
- » 1 Bd. Basilikum
- » 2 Zwiebel(n)
- » 1 Knoblauchzehe(n)
- » 2 EL Butter/Margarine
- » 2 EL Tomatenmark
- » 1 EL Mehl
- » 4 TL Instant-Gemüse-Brühe
- » 1700ml Dosentomaten
- » 2 Lorbeerblatt/ -blätter
- » 300g Schlagsahne
- » 750ml Orangensaft

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Eier und Milch verquirlen, würzen. Basilikum waschen, die Hälfte Blättchen abzupfen und in Streifen schneiden. In die Eiermilch rühren.

2. Eckige ofenfeste Form leicht fetten. Eiermilch einfüllen. Im heißen Wasserbad im vorgeheizten Ofen bei 150°C (Umluft nicht geeignet!) 30-35min stocken lassen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

3. Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein würfeln. In heißer Butter andünsten. Tomatenmark und Mehl zufügen und unter Rühren anschwitzen. 250ml Wasser, Orangensaft und Brühe einrühren. Tomaten samt Saft und Lorbeer zugeben. Alles aufkochen, ca. 20min köcheln.

4. Lorbeer entfernen. Suppe mit dem Schneidstab pürieren und evtl. durch ein Sieb streichen. 200g Sahne einrühren, aufkochen. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eierstich in Rauten schneiden. Ca. 100g Sahne steif schlagen. Suppe mit Eierstich, Sahnehäubchen und den übrigen Basilikumblättchen anrichten.

Nährwerte: 190kcal/E6g/F14g/KH8g pro Portion

angelegt am: 19.04.2005 Rezept-Nr: 1817

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