Tomatensuppe mit Estragon

Suppen » Tomaten-Suppe

Zutaten (4 Personen)

» 1kg Tomate(n)
» 1 Zwiebel(n)
» 2-3 Knoblauchzehe(n)
» 2-3 Stiele Estragon
» 2E Olivenöl
» 500ml Instant-Gemüse-Brühe
» 3EL Tomatenmark
» 1-2EL Ketchup
» Salz & Pfeffer
» 1 Prise Zucker
» Paprika-Pulver (edelsüß)
» 50g Crème fraîche
» bunter Pfeffer

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
bis 30min

Zubereitung

1. Tomaten kreuzweise einritzen, überbrühen und häuten. Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. Estragon, bis auf einige Blättchen zum Garnieren, hacken.

2. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Tomaten, Brühe, Tomatenmark und Estragon zufügen aufkochen und ca. 10min köcheln lassen. Mit dem Schneidstab des Handrührgerätes pürieren. Suppe mit Ketchup, Salz, Pfeffer, Zucker und Paprika würzig abschmecken.

3. Suppe auf Tellern verteilen, Crème fraîche darauf geben und mit buntem Pfeffer bestreuen. Mit den übrigen Estragonblättchen garniert servieren.

Nährwerte: 130kcal/E3g/F9g/KH9g pro Portion

angelegt am: 30.11.2002 Rezept-Nr: 215

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