

# 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 abrausen, 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