

Cremige Tomatensuppe

Zutaten
für 9 Personen

3 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
5 EL Olivenöl
1'600 g geschälte Tomaten
5 EL Tomatenmark
1'500 ml Gemüsebrühe
Salz
Pfeffer aus der Mühle
2 TL Honig
3 TL ital. Gewürze / getrockneter Oregano
250 ml Schlagsahne
Basilikumöl
Basilikum

Und so wirds gemacht:

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. 5 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch zugeben und 2–3 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten.
2. Tomatenmark einrühren, geschälte Tomaten zu Zwiebel und Knoblauch geben und 10 Minuten dünsten. Brühe angießen. Mit Salz, Pfeffer, Honig und Oregano würzen. Bei mittlerer Hitze 20 Minuten köcheln lassen.
3. Suppe pürieren, 150 ml Sahne angießen und noch einmal aufkochen lassen. 100 ml Sahne schaumig schlagen und beiseite stellen. Suppe abschmecken, in tiefen Tellern anrichten und mit Schlagsahne, Basilikum und Basilikumöl garnieren. Sofort servieren.