

Tomaten-Crème-Suppe

von Tobi Eggi

Mengen für 10 Personen

Zwiebeln und Knobli im Olivenöl andünsten. Danach Rest rein und alles aufkochen. Köchele la. :-)

1.0 Stück Zwiebeln

2.0 Stück Knoblauchzehen

100 g Basilikum

800 g Tomaten

50 g Tomatenpuree

10 g Zucker

1.0 Liter Wasser

8 dl Halbrahm

* 25 g Peterli

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g