

Tomatencrèmesuppe von Michael Rudorf

Mengen für 10 Personen

Quelle: Selber gemacht

| | |
|--------------------|---|
| 500 g Zwiebel | Zwiebeln klein schneiden und in Kochtopf geben |
| 5.0 cl Olivenöl | in Kochtopf geben zum Anbraten |
| 10 g Basilikum | |
| 10 g Oregano | |
| 10 g Majoran | |
| 5.0 g Pfeffer | |
| 2.0 Prise Salz | |
| 300 g Tomatencrème | |
| 1.2 Liter Wasser | Lieber etwas zu wenig als zu viel. Nachgegossen werden kann immer. Achtung, es kommt noch Rahm dazu |
| 40 g Bouillon | |
| 10 Stück Tomaten | in Stücke geschnitten |
| 750 g Kartoffeln | |
| 5.0 dl Rahm | Es kann auch Laktose freier Rahm verwendet werden. Die Menge ist nach Gutdünken zu verstehen. |

Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl andünsten

Gewürze dazu geben. Diese sind nach dem Andünsten der Zwiebeln und des Knoblauchs dazu zu geben, denn so können sie ihren Geschmack besser entfalten.

Tomatencrème dazugeben und dünsten

Tomaten und Kartoffeln dazugeben

Bouillon in Wasser auflösen, darüber giessen und einkochen

Rahm oder Crème Fraîche dazugeben

Alles pürieren

In Schalen geben

Etwas frisches Basilikum darüber streuen und servieren

Guten Appetit