Tomatensuppe von Moritz Kobel

Mengen für 10 Personen

150 g Zwiebeln	
3.0 Stück Knoblauchzehen	
2 cl Öl	Zwiebeln und Knoblauchzehen in warmem Öl andämpfen
2.5 kg Tomaten	geschnittene Tomaten beigeben und unter Rühren ca. 3min köcheln
1.0 Liter Bouillon (flüssig)	
47.5 g Tomatenpuree	Bouillon und Tomatenpüree beigeben und aufkochen. 20min auf kleiner Stufe köcheln
6 ml Zitronensaft	
15 g Salz	
2.0 g Zucker	würzen und Suppe mixen
200 g Basilikum	
200 g Peterli	
4.5 dl Vollrahm	
3.0 g Salz	verfeinern/würzen Evtl. mit Pfeffer würzen

Die Suppe kann auch kalt serviert werden. Dazu nach dem Auskühlen ca 2h kalt stellen.