

Tomatensuppe

von Moritz Kobel

Mengen für 16 Personen

240 g Zwiebeln	
4.8 Stück Knoblauchzehen	
3.2 cl Öl	Zwiebeln und Knoblauchzehen in warmem Öl andämpfen
4 kg Tomaten	geschnittene Tomaten begeben und unter Rühren ca. 3min köcheln
1.6 Liter Bouillon (flüssig)	
76 g Tomatenpüree	Bouillon und Tomatenpüree begeben und aufkochen. 20min auf kleiner Stufe köcheln
9.6 ml Zitronensaft	
24 g Salz	
3.2 g Zucker	würzen und Suppe mixen
320 g Basilikum	
320 g Peterli	
7.2 dl Vollrahm	
4.8 g Salz	verfeinern/würzen Evtl. mit Pfeffer würzen

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