

Tomatensuppe

von Moritz Kobel

Mengen für 20 Personen

300 g Zwiebeln	
6.0 Stück Knoblauchzehen	
4 cl Öl	Zwiebeln und Knoblauchzehen in warmem Öl andämpfen
5 kg Tomaten	geschnittene Tomaten begeben und unter Rühren ca. 3min köcheln
2 Liter Bouillon (flüssig)	
95 g Tomatenpüree	Bouillon und Tomatenpüree begeben und aufkochen. 20min auf kleiner Stufe köcheln
1.2 cl Zitronensaft	
30 g Salz	
4.0 g Zucker	würzen und Suppe mixen
400 g Basilikum	
400 g Peterli	
9.0 dl Vollrahm	
6.0 g Salz	verfeinern/würzen Evtl. mit Pfeffer würzen

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