

Tomatensuppe

von Moritz Kobel

Mengen für 22 Personen

330 g Zwiebeln	
6.6 Stück Knoblauchzehen	
4.4 cl Öl	Zwiebeln und Knoblauchzehen in warmem Öl andämpfen
5.5 kg Tomaten	geschnittene Tomaten begeben und unter Rühren ca. 3min köcheln
2.2 Liter Bouillon (flüssig)	
105 g Tomatenpüree	Bouillon und Tomatenpüree begeben und aufkochen. 20min auf kleiner Stufe köcheln
1.32 cl Zitronensaft	
33 g Salz	
4.4 g Zucker	würzen und Suppe mixen
440 g Basilikum	
440 g Peterli	
9.9 dl Vollrahm	
6.6 g Salz	verfeinern/würzen Evtl. mit Pfeffer würzen

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