Tomatensuppe von Emanuel Wyss

Mengen für 10 Personen

3.0 Stück Zwiebeln	
3.0 Stück Knoblauchzehen	
2 cl Öl	Zwiebeln und Knoblauchzehen in warmem Öl andämpfen
2 kg gehackte Tomaten	geschnittene Tomaten (Pelatti) beigeben und unter Rühren ca. 3min köcheln
2.0 Stück Bouillonwürfel	1 Bouillonwurfel 500ml
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
50 g Basilikum	
50 g Peterli	
3.0 g Salz	verfeinern/würzen Evtl. mit Pfeffer würzen
4.5 dl Vollrahm	Nur dazu stellen, damit die Suppe laktosefrei bleibt

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