

# Tomatensuppe von PSG

Mengen für 120 Personen

1.8 kg Zwiebel	
36 Stück Knoblauchzehen	
2.4 dl Öl	Zwiebeln und Knoblauchzehen in warmem Öl andämpfen
24000 kg gehackte Tomaten	geschnittene Tomaten begeben und unter Rühren ca. 3min köcheln
24 Stück Bouillonwürfel	1 Bouillonwurfel 500ml
570 g Tomatenpüree	Bouillon und Tomatenpüree begeben und aufkochen. 20min auf kleiner Stufe köcheln
7.2 cl Zitronensaft	
180 g Salz	
24 g Zucker	würzen und Suppe mixen
2.4 kg Basilikum	
2.4 kg Peterli	
5.4 Liter Vollrahm	
36 g Salz	verfeinern/würzen Evtl. mit Pfeffer würzen

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