

Tomatensuppe von PSG

Mengen für 40 Personen

600 g Zwiebel	
12 Stück Knoblauchzehen	
8 cl Öl	Zwiebeln und Knoblauchzehen in warmem Öl andämpfen
8000 kg gehackte Tomaten	geschnittene Tomaten begeben und unter Rühren ca. 3min köcheln
8.0 Stück Bouillonwürfel	1 Bouillonwurfel 500ml
190 g Tomatenpüree	Bouillon und Tomatenpüree begeben und aufkochen. 20min auf kleiner Stufe köcheln
2.4 cl Zitronensaft	
60 g Salz	
8.0 g Zucker	würzen und Suppe mixen
800 g Basilikum	
800 g Peterli	
1.8 Liter Vollrahm	
12 g Salz	verfeinern/würzen Evtl. mit Pfeffer würzen

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