

Tomatensuppe Vorspeise

von Klaus Tony

Mengen für 10 Personen

100 g Zwiebeln	
2.0 Stück Knoblauchzehen	
2 cl Öl	Zwiebeln und Knoblauchzehen in warmem Öl andämpfen
1.0 dl Rotwein	
600 g Tomaten	
4.0 dl Bouillon (flüssig)	
20 g Tomatenpüree	Bouillon und Tomatenpüree begeben und aufkochen. 20min auf kleiner Stufe köcheln
6 ml Zitronensaft	
15 g Salz	
2.0 g Zucker	würzen und Suppe mixen
100 g Basilikum	
5 cl Halbrahm	
3.0 g Salz	verfeinern/würzen Evtl. mit Pfeffer würzen

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