

Tomaten-Suppe

Für 4 Portionen

1 kg passierte Tomaten	1 kg geschälte Tomaten	1 Tube Tomatenmark
3 EL Olivenöl	2 Schalotten	1 Lauchzwiebeln
2 Stück asiat. Knoblauch	1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer
1 Prise Zucker	350 ml Weißwein	1 Glas Hähnchenbrühe
2 Stangen Brot	1 Handvoll Basilikum	

Zutaten im Topf anbraten:

Die Schalotten, Lauchzwiebeln und den Knoblauch sehr klein gewürfelt im Öl anbraten. Sowohl passierte Tomaten, Tomatenmark als auch die Gewürze wie Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker in den Topf hinzugeben.

Zutaten ablöschen:

Mit Deckel circa 10 Minuten köcheln lassen, anschließend mit Weißwein ablöschen und die geschälten Tomaten dazu geben.

Suppe köcheln lassen:

Als letzten Schritt die Hähnchenbrühe dazugeben und die Suppe mindestens 2 Stunden kochen lassen. Danach abschmecken, auf einen Teller geben, mit Basilikum verzieren und Brot dazu servieren.

Frank Rosin am 29. September 2014