

Tomatencreme-Suppe

Notizen:

Es gibt viele Varianten. Aber diese ist mein Favorit.

Tomaten (enthäutet), Lauch, Knoblauch, Zwiebel, Petersilie-Wurzel und eine kleine Möhre in kleine Stücke schneiden und mit einem Brühwürfel in Wasser einkochen lassen, zum Schluß mit Pürierstab zerkleinern und zur breiigen Masse köcheln lassen.

Danach durchsieben, damit keine Tomatenkerne übrig bleiben.

Erhitzen und abschmecken, wobei ich meistens noch etwas Tomaten-Ketchup hinzufüge. Mit Sahne und Crème fraiche zur Eleganz abstimmen. Vor dem Servieren ein kleines Sahnehäubchen mit etwas Basilikum dekorieren.

Zutaten:

6 bis 8 Tomaten,
2 Zwiebel,
Knoblauch,
½ Stange Lauch,
kl. Stück Sellerie,
1 Petersilie-Wurzel,
1 kl. Möhre,
Pfeffer,
Tabasco (rot),
Salz,
Weißwein,
Sahne,
Crème fraiche,
Brühwürfel

Tipp:

Zum Schluss gebe ich manchmal einen Schuß Cognac hinzu. Auch Krabben als letzte kleinere Beigabe vertragen sich gut.