

Tomatencremesuppe

Zutaten: 1 Knoblauchzehe
2 Zwiebeln
30g Butter
900 g Tomaten
70g Tomatenmark
1 TL Salz
1 TL Zucker
1 TL Oregano, getrocknet oder Pizzagewürz
500g Wasser
1 Brühwürfel
1 Becher Creme fraiche
1 Bund Petersilie
2-4 Stängel Basilikum

Zubereitung

Knoblauch und Zwiebeln klein schneiden und in Butter anschwitzen.

Tomatenmark, klein geschnittene (geviertelte) Tomaten, Salz, Oregano, Wasser und Brühwürfel dazu geben, zum Kochen bringen und 15 Minuten garen.

Creme fraiche, Basilikum und Petersilie hinzufügen und pürieren.