Tomatencremesuppe (für 6 Portionen), Zubereitungszeit: 25 Minuten

Zutaten

- 2 Zwiebeln, geviertelt
- 2 EL Olivenöl
- 600 g frische Tomaten, geviertelt
- 1 TL Zucker
- 1 EL Thymian
- ½ TL Oregano
- 2 TL Gemüsebrühpaste
- 250 g Wasser
- 100 g Tomatenmark

Zubereitung

1. Zwiebeln in den Topf geben.

2. Olivenöl dazugeben und dünsten.

3. Tomaten, Zucker, Thymian und Oregano dazugeben und 10 Min. einkochen.

4. Wasser, Tomatenmark und Gemüsebrühpaste hinzufügen und 4 Min. aufkochen.

5. Anschließend etwa 40 Sek. fein pürieren.