

# TOMATENCREMESUPPE

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



## Zutaten:

- 1 Dose geschälte Tomaten
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 250 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Olivenöl
- 2 EL Creme Fraîche
- geröstetes Weißbrot
- Thymian
- Basilikum
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

## Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauchzehe schälen, klein hacken und in etwas Olivenöl glasig anrösten. Die Tomaten aus der Dose nehmen, klein schneiden und gemeinsam mit dem Tomatenmark zur Zwiebel-Knoblauchmischung geben. Mit dem restlichen Tomatensaft aus der Dose und der Gemüsebrühe aufgießen. Alles auf kleiner Flamme etwas einkochen lassen. Mit einem Pürierstab pürieren, es sollen keine Stücke bleiben. Falls die Suppe zu dick ist, etwas Wasser nachgießen. Mit gehacktem Basilikum, Thymian, Salz und Pfeffer würzen und abschließend 2 EL Creme Fraîche zugeben, nicht mehr kochen lassen.

Mit den geröstetem Weißbrot und Basilikum garniert anrichten.