

Herzhafte Tomatensuppe

4 Personen



Suppen
Karte Nr. 2

2



Herzhafte Tomatensuppe

Suppen
Karte Nr. 2

2

Vorbereitungszeit 10 Min. · Kochzeit 15 Min.

1 Dose geschälte Tomaten

1 gr. Zwiebel

1 Knoblauchzehe

3 Eßl. Öl

1 Teel. Salz

1 Teel. schwarzer Pfeffer

1 Teel. Oregano

1/2 Teel. Thymian

evtl. etwas Fleischbrühe

4 Eßl. Gin

4 Eßl. saure Sahne

Frisch zubereitet servieren
mit französischem Weißbrot.

1. In einem schweren Topf das Öl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch feinhacken und kurz anbraten. Bei geschlossenem Deckel 5 Min. dünsten.

2. Zunächst nur die Tomaten aus der Dose zugeben und mit dem Holzlöffel zerdrücken. Dann den Tomatensaft aufgießen, die Gewürze einrühren und die Suppe bei leicht geöffnetem Deckel kochen. Je nach Saftmenge etwas Fleischbrühe nachfüllen.

3. Vor dem Servieren den Gin einrühren – nicht mehr kochen. Die Suppe in große Suppentassen oder Teller füllen und je 1 Eßl. saure Sahne in die Mitte setzen.