

TOMATENCREMESUPPE (Thermomix)

1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel (50g)
30g Butter
700g Tomaten eventuell (geschälte Tomaten aus der Dose)
70g Tomatenmark
1 TL Kräutersalz
1 TL Zucker
1 EL Pizzagewürz
500g Wasser
1 Würfel Fleisch- oder Gemüsebrühe
100g Creme fraiche
2 – 4 Stängel Basilikum, gehackt
4 Stängel Petersilie, gehackt

- Knoblauch und Zwiebel in den Mixtopf geben und 3 Sek. / Stufe 5 zerkleinern.
- Butter zugeben und 2,5 Min./ Varoma/Stufe 2 dünsten.
- Tomaten, Tomatenmark, Kräutersalz, Zucker und Pizzagewürz zugeben und 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern.
- Wasser und Brühwürfel zugeben und 10 Min./100°/Stufe 2 garen.
- Creme fraiche, Basilikum und Petersilie zugeben und 30 Sek./Stufe 8 vermischen.

Falls man kein Thermomix zu Verfügung hat, kann die Tomatensuppe auch in einem ganz normalen Kochtopf gekocht werden. (Mit einem Mixstab dann pürieren..)