



# Tomatensuppe

Für 4 Portionen

## ZUTATEN

6	Strauchtomaten
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
2 EL	Olivenöl
1 Dose	geschälte Tomate (850ml)
1 TL	getrockneter Oregano
	Salz, Pfeffer
1 EL	Crème fraîche
1 Prise	Zucker

WOCHEN-  
HIGHLIGHT

## ZUBEREITUNG

Tomaten waschen, Strunk entfernen und in grobe Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Tomatenwürfel sowie Dosentomaten zugeben, aufkochen und bei geringer Hitze zugedeckt ca. 15-20 Minuten köcheln lassen. Die Tomaten mit einem Pürierstab pürieren, Oregano zugeben, mit Salz, Pfeffer sowie Zucker abschmecken und mit Crème fraîche verfeinern.

### Tipp:

Servieren Sie die Suppe mit einem Gin-Sahne-Häubchen. Hierzu 75 ml Sahne mit 2-3 EL Gin verfeinern und mit einem Handrührgerät steif schlagen.