

Tomatencremesuppe

Ausreichend für 3 bis 4 Personen.

Zutaten:

- 1 Dose Tomaten in Stücken (400 g)
- 4 Esslöffel Olivenöl
- ½ Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 50 g Tomatenmark
- Schuss (ca. 30 ml) Sahne
- gehäufter Esslöffel Mascarpone
- ½ Chilischote
- Prieser Zucker
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- frischer Basilikum
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Rosmarin

Zubereitung:

Das Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebel, den Knoblauch und die Chilischote grob hacken und zusammen mit dem Zweig Thymian und Rosmarin im Topf anschwitzen. Das Tomatenmark unterrühren und anbraten lassen. Nach kurzer Zeit die Tomaten und den Zucker hinzugeben. Ein bis zwei Minuten kochen lassen. Den Thymian- und Rosmarinzweig entfernen. Mit einem Mixstab aufschlagen. Die Mascarpone unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit einem Schuss Sahne verfeinern. Den frischen Basilikum grob schneiden und kurz vor dem Servieren hinzugeben.

Hinweis:

Gegebenenfalls mit angerösteten Toastbrotwürfeln servieren.