Tomatensuppe

Kategorien:	Suppen/Eintöpfe
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

1 kg Tomate(n)
2 Zwiebeln
2 Knoblauch (Zehen)
3 EL Öl zum Braten
2 TL Basilikum
1 Prise Thymian, getrocknet
1 Prise Majoran, getrocknet
1 Prise Rosmarin
750 ml Fleischsuppe
2 EL Tomatenmark
1 EL Gin
Salz
Pfeffer
4 TL Crème fraîche
Mandel(n) (Blättchen)

Zubereitung

Die kleingehackten Zwiebeln und Knoblauch im Öl glasig dünsten.
Die kleingeschnittenen Tomaten und die Gewürze zugeben, im geschlossenen Topf leise 15 Min. köcheln lassen.
Die heiße Suppe zugießen, weitere 5 Min. kochen lassen und dann durch ein Sieb passieren.
Wieder erhitzen, Tomatenmark unterrühren und mit Gin abschmecken.
Auf Teller oder Suppentassen verteilen und mit Creme fraiche und Mandelblättchen garnieren.