

Tomatencremesuppe

Tomaten, in Südtirol auch Paradeiser genannt, machen dieses Rezept einfach und lecker! Kein häuten, einfach zerkleinern, kochen und am Ende wird es alles zu einer cremigen Suppe. Zudem spenden Tomaten viele wertvolle Vitamine und Mineralstoffe. Probiert's aus...

1 Zwiebel, halbiert **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern.

25 g Butter hinzu und **2 Min./120°/Stufe 1** andünsten.

1 Dose Tomaten (800g)

100 g Tomatenmark

1 TL Salz

1 TL Zucker

2 TL ital. Kräuter getr. **10 Sek./Stufe 5** vermischen.

500 g heißes Wasser

2 TL Gemüsebrühepaste hinzu und **17 Min./100°/Stufe 2** garen.

100 g Sahne dazu geben und im Anschluss die Suppe **langsam auf Stufe 10 ca. 30 Sek.** erhöht pürieren. Nach belieben mit einem Klecks Sahne betupft servieren.

Genussvolle Momente wünscht **Rina Wilken**

www.genusswelt-wilken.de