



Tomatensuppe

Menge	Zutaten	Zubereitung
ca. $\frac{3}{4}$ kg	Tomaten	Die Zwiebeln und den Knoblauch, sehr klein gewürfelt, im Öl glasig dünsten, Tomatenmark zugeben und mit andünsten, gewürfelte Tomaten und alle Gewürze zugeben, Deckel auf den Topf und 15 Min. köcheln lassen.
1	Zwiebel	
1	Knoblauchzehe	Die kochende Brühe aufgießen, weitere 5 Min. kochen lassen und dann durch ein Sieb passieren oder mit dem Pürierstab pürieren.
2 EL	Öl zu m Braten	
1 TL	Tomatenmark	Kurz erhitzen untermischen und abschmecken.
	Basilikum, Thymian, Majoran, Rosmarin	
250 ml	Heiße Brühe	Auf Teller oder in Suppentassen aufteilen und mit Creme Fraiche und Basilikum garnieren.
etwas	Balsamicocreame	
3 TL	Creme Fraiche	