Tomatensuppe

Zutaten für 4 Portionen

4 Blätter Basilikum
100ml Schlagobers
1 Stk. Knoblauchzehe
30ml Olivenöl
1 Prise Pfeffer
1 Prise Salz
600ml Suppe (oder Suppenwürfel)
1kg Tomaten vollreif
80g Zwiebel fein geschnitten
1 Zweig Thymian

Zubereitung

Für die Tomatensuppe das Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und fein gehackten Knoblauch dazugeben und glasig dünsten.
Die gewaschenen Tomaten vierteln und dann mit dem Thymianzweig und die Basilikumblätter in den Topf geben. Mit Suppe aufgießen und alles mit Salz und Pfeffer würzen und alles ca. 10 Min leicht köcheln lassen. Die Suppe anschließend mixen, durch ein feines Sieb passieren und mit dem flüssigen Obers verfeinern.

Die Suppe in Tellern anrichten und mit einem Obershäubchen und einem Basilikumblatt garnieren.

Guten Appetit!

Land Burgenland

Rezept eingereicht von **Carmen Barger**