

Tomatencremesuppe ca. 1 L

Zutaten

Suppe:

350 g	Tomato Pronto oder reife Tomaten
80 g	Tomatenmark
50 g	Zwiebel
1 Zehe	Knoblauch
40 g	Karotten
40 g	Sellerie
40 g	Lauch
40 g	Hamburger Speck
20 g	Mehl
40 ml	Olivenöl
700 ml	Bouillon

Weiteres:

Oregano
Majoran
Basilikum
Salz
Zucker

Einlage:

2	Tomaten
	Croutons
	Obers



Arbeitsbeschreibung

Suppe:

1. Zwiebel, Knoblauch, Karotten, Sellerie, Lauch und Hamburger Speck jardiniere schneiden.
2. Speck in Olivenöl anschwitzen, Zwiebel und Knoblauch dazugeben und anschwitzen. Anschließend die Karotten, Sellerie und den Lauch dazu geben, würzen, Tomatenmark und Mehl dazugeben, einrühren und mit Tomaten Pronto und Bouillon aufgießen.
3. Mit Schneebesen verrühren, 20 Minuten köcheln lassen, abschmecken, mixen und passieren.

Einlage:

Tomaten Concassé aus 2 Tomaten (geschälte, entkernte und in 5 mm kleine Würfel geschnittene Tomaten).

Garnitur:

Croutons und etwas halbgeschlagenes Obers und Basilikumblatt.

Hinweis

Wenn man Obers in die Suppe mixt, ergibt das eine gravierende Farbveränderung.