

Tomatensuppe mit frischem Basilikum



Für 4-6 Portionen

1 mittelgroße Zwiebel

1 Knoblauchzehe

900 g reife Fleischtomaten

15 ml Olivenöl

25 g Butter

30 g Tomatenmark

150 ml Weißwein

3/4 l Hühner- oder Gemüsebrühe

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

150 g Creme double

30 frische Basilikumblättchen

(1) Zwiebel und Knoblauch schälen, beides fein hacken. Die Tomaten grob würfeln. In einem großen Topf Öl und Butter erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Die gewürfelten Tomaten und den Knoblauch kurz mitdünsten.

Tomatenmark einrühren und den Weißwein zugießen. Mit der Hühnerbrühe aufgießen, salzen, pfeffern und die Suppe 20 Minuten köcheln lassen.

(2) Die Tomatensuppe durch ein feines Sieb passieren, die Creme double einrühren und nochmals erhitzen aber nicht mehr kochen. Die Tomatensuppe in vorgewärmte tiefe Teller schöpfen, mit Basilikumblättchen garnieren und sofort servieren.

**Unsere AIDA Rezepte der
Woche finden Sie
unter www.aida.de/rezepttipp**

