



TOMATENCREMESUPPE MIT BASILIKUMRAHM

Zutaten:

1 EL Olivenöl
1 Zwiebel, gehackt
1 TL Knoblauchpulver
1/2 Bund Peterli, gehackt
1 grosse Dose gehackte Tomaten (800gr)
200 gr Toastbrot, ohne Rinde
5 dl Gemüsebouillon
1 EL Tomatenpüree
3 dl Vollrahm
1 Msp Cayennepfeffer
Salz
1 TL Zucker
ein paar Basilikumblätter zur Deko
Für den Basilikumrahm:
2 dl Vollrahm, geschlagen
2TL Pestosauce

ZUBEREITUNG:

In einer hohen Pfanne das Öl erhitzen und die Zwiebeln mit dem Peterli andünsten. Die Pelati, das Knoblauchpulver und das Tomatenpüree beifügen. Nun das Brot verzipfen und mit der Bouillon ebenfalls hineingeben, auf kleiner Stufe 40 min köcheln lassen. Jetzt die Suppe fein pürieren. Den Rahm hineingeben und die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken, sowie den Zucker beifügen. Für das Rahmhäubchen den Schlagrahm mit der Pestosauce vermischen und dekorativ auf die Suppe geben und mit einem Basilikumblättchen belegen.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse

Felinda K.

Eat, letters and deco

