Tomatensuppe (für 4 Personen) · ca. 45 Min.

Cremige Tomatensuppe aus Dosentomaten – gelingt das ganze Jahr, auch wenn es keine reifen Tomaten gibt.

2 EL Butter	im Topf zerlassen	bei mittlerer Hitze ca. 8 Min. glasig und weich dünsten	Tomatenmark 1–2 Min. mitrösten	aufkochen, bei schwacher Hitze ca. 20 Min. köcheln	Lorbeerblatt entfernen	fein pürieren	Sahne einrühren, nicht mehr kochen lassen	mit Salz, Pfeffer und ggf. etwas Zucker oder Essig abschmecken	mit Basilikum, einem Klecks Sahne und Brot servieren
1 EL Olivenöl									
2 Zwiebeln	schälen, würfeln								
1 Möhre	schälen, fein würfeln								
3 Knoblauchzehen	in Scheiben schneiden								
2 EL Tomatenmark									
2 Dosen geschälte Tomaten (à 400 g)									
500 ml Gemüsebrühe									
1 Lorbeerblatt									
1 TL getrockneter Oregano									
1 TL Zucker									
100 ml Sahne									
frisches Basilikum									
Brot oder geröstete Croûtons									

Tipps

- Am besten schmecken ganze geschälte Tomaten (z. B. San Marzano), sie sind meist aromatischer als gehackte.
- Im Spätsommer 1 kg reife Tomaten halbieren und mit dem Gemüse 30 Min. bei 200 °C rösten statt Dosentomaten zu verwenden.
- Für eine vegane Variante Butter durch Olivenöl und Sahne durch Kokosmilch oder Hafersahne ersetzen.
- Mit 100 g Reis oder kleinen Nudeln (nach dem Pürieren mitkochen) wird daraus ein Hauptgericht.