# Cremige Tomatensuppe im Thermomix

## Zutaten für 4 Portionen

- 800 g Tomaten in Stücken (entspricht 2 Dosen)
- 1 Zwiebel (kleine)
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 70 g Tomatenmark
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 500 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Sahne
- 1 TL Oregano (getrocknet)
- Basilikum (7 Blatt)

### Bei Belieben zum Servieren

- geriebener Käse (Gouda, Emmentaler oder Parmesan)
- Croutons
- Basilikum

**Arbeitszeit:** ca. 20 Minuten

## Tomatensuppe im Thermomix kochen

1. Schäle den Knoblauch und die Zwiebel. Zerkleinere sie **3 Sekunden / Stufe 5**. Schiebe sie mit dem Spatel nach unten.
2. Gib das Olivenöl dazu. Brate die Zwiebel-Knoblauch-Mischung **3 Minuten / 120 Grad / Stufe 1** an.
3. Gib die Tomatenstücke, das Tomatenmark, Salz und Zucker hinzu. Zerkleinere alles **5 Sekunden / Stufe 5**.
4. Gieße die Gemüsebrühe an. Koche die Tomatensuppe im Thermomix **15 Minuten / 100 Grad / Stufe 2**.
5. Gib zum Schluss die Sahne und das Basilikum hinzu. Püriere die Suppe **1 Minute / Stufe 4-8** schrittweise ansteigend.

   Serviere sie mit frischem Basilikum. Ich reiche gern noch Reibekäse und

selbstgemachte Croutons dazu. So lieben meine Kinder die Tomatensuppe aus dem Thermomix.

Dir gefällt das Rezept, aber du hast keinen Thermomix? Dann bereite meine Tomatensuppe ganz schnell und einfach im Kochtopf zu.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.