

# **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

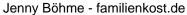
Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

# 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

### Ein Rezept von Familienkost ®





<u>selbstgemachte Croutons</u> dazu. So lieben meine Kinder die Tomatensuppe aus dem Thermomix.

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



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