

Tomatensuppe

von Moritz Kobel

Mengen für 12 Personen

| | |
|------------------------------|---|
| 180 g Zwiebeln | |
| 3.6 Stück Knoblauchzehen | |
| 2.4 cl Öl | Zwiebeln und Knoblauchzehen in warmem Öl andämpfen |
| 3 kg Tomaten | geschnittene Tomaten begeben und unter Rühren ca. 3min köcheln |
| 1.2 Liter Bouillon (flüssig) | |
| 57 g Tomatenpüree | Bouillon und Tomatenpüree begeben und aufkochen. 20min auf kleiner Stufe köcheln |
| 7.2 ml Zitronensaft | |
| 18 g Salz | |
| 2.4 g Zucker | würzen und Suppe mixen |
| 240 g Basilikum | |
| 240 g Peterli | |
| 5.4 dl Vollrahm | |
| 3.6 g Salz | verfeinern/würzen Evtl. mit Pfeffer würzen |

Die Suppe kann auch kalt serviert werden. Dazu nach dem Auskühlen ca 2h kalt stellen.