

Tomatensuppe

von Moritz Kobel

Mengen für 25 Personen

375 g Zwiebeln	
7.5 Stück Knoblauchzehen	
5 cl Öl	Zwiebeln und Knoblauchzehen in warmem Öl andämpfen
6.25 kg Tomaten	geschnittene Tomaten begeben und unter Rühren ca. 3min köcheln
2.5 Liter Bouillon (flüssig)	
119 g Tomatenpüree	Bouillon und Tomatenpüree begeben und aufkochen. 20min auf kleiner Stufe köcheln
1.5 cl Zitronensaft	
37.5 g Salz	
5.0 g Zucker	würzen und Suppe mixen
500 g Basilikum	
500 g Peterli	
1.13 Liter Vollrahm	
7.5 g Salz	verfeinern/würzen Evtl. mit Pfeffer würzen

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