

# Tomatensuppe

von Madeleine Kindermann

Mengen für 31 Personen

465 g Zwiebel	
9.3 Stück Knoblauchzehen	
6.2 cl Öl	Zwiebeln und Knoblauchzehen in warmem Öl andämpfen
7.75 kg Tomaten	geschnittene Tomaten begeben und unter Rühren ca. 3min köcheln
6.2 Stück Bouillonwürfel	1 Bouillonwurfel 500ml
147 g Tomatenpüree	Bouillon und Tomatenpüree begeben und aufkochen. 20min auf kleiner Stufe köcheln
1.86 cl Zitronensaft	
46.5 g Salz	
6.2 g Zucker	würzen und Suppe mixen
620 g Basilikum	
620 g Peterli	
1.39 Liter Vollrahm	
9.3 g Salz	verfeinern/würzen Evtl. mit Pfeffer würzen

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