

Tomatensuppe

2 Personen

Zutaten:

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

500 g Tomaten

250 ml Brühe

150 ml Sahne

ca. 1 TL Zucker

Zweig Rosmarin (wer mag)

Öl

Salz

Pfeffer

Balsamico

Zubereitung:

Das Schöne hierbei ist, wir müssen nicht besonders ordentlich schneiden... wird ja alles püriert :)

Zwiebeln grob hacken (Im Video zeigen wir euch, wie man Zwiebeln sonst klein würfelt)

Je nach Größe werden die Tomaten halbiert bzw. geviertelt.

Knoblauch hacken.

Brühe mit Wasser vermengen und abschmecken. Das Ganze kann ruhig ein bisschen kräftiger sein.

Topf heißen werden lassen und dann erst das Öl dazu.

Zwiebeln in den Topf und leicht anschwitzen (2-3 Minuten).

Der Knoblauch und Rosmarin können jetzt zu den Zwiebeln gegeben werden

Dann kommen Tomaten in den Topf und werden begleitet von 1 TL Salz, 1 TL Zucker und einem großen Schuss Balsamico-Essig.

Ein paar Sekunden den Essig einkochen lassen und danach die Brühe in den Topf.

Nun die Zutaten ca. 10-15 Minuten kochen lassen, Sahne in den Topf und pürieren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.