

Rezept

Französische Tomatensuppe

Ein Rezept von Französische Tomatensuppe, am 09.06.2026

Zutaten

1 kg vollreife Tomaten	1 Möhre
1 Stange Staudensellerie	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer
120 ml Weißwein (ersatzweise Brühe)	300 ml Gemüsebrühe
½ Lorbeerblatt	½ TL gehackter Thymian
½ EL Zucker	1-3 EL Noilly Prat (frz. Wermut) nach Belieben

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

Zubereitung

1. Tomaten waschen, unten kreuzweise einritzen und in einer Schüssel mit kochend heißem Wasser übergießen. Circa 5 Min. stehen lassen. Möhre schälen, Sellerie waschen, putzen und beides in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln. Tomaten abgießen, häuten und in kleine Stücke schneiden, dabei die Stielansätze entfernen und den Saft auffangen.
2. Öl in einem Suppentopf erhitzen, darin bei mittlerer Hitze Zwiebeln und Knoblauch hellgelb dünsten. Sellerie und Möhre dazugeben und 3-4 Min. unter Rühren mitdünsten. Salzen und pfeffern. Mit einem Schuss Weißwein oder Brühe ablöschen, die Flüssigkeit vollständig verkochen lassen. Den Vorgang wiederholen, dann Tomaten mit Saft, übrigen Wein und restliche Brühe dazugießen. Das Lorbeerblatt dazugeben und das Gemüse zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 45 Min. garen.
3. Thymian und Zucker unterrühren und offen weitere 15 Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer und nach Wunsch zusätzlich Noilly Prat abschmecken. Lorbeerblatt entfernen und die Suppe mit dem Pürierstab pürieren. Wer sie fein und ohne Tomatenkerne möchte, kann sie anschließend noch durch ein feines Sieb drücken.