

Rezept

FrISCHE Tomatencremesuppe mit Minze

Ein Rezept von FrISCHE Tomatencremesuppe mit Minze, am 24.09.2023

Zutaten

1 kg reife Tomaten (oder 1 große Dose, 800 g, gehäutete Tomaten)	1 Möhre
2 Knoblauchzehen	1 Stange Lauch
1 EL Mehl	2 EL Butter
Pfeffer	Salz
1 Bund Minze	1 Prise Zucker
	150 g Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

Zubereitung

1. Stielansätze der Tomaten entfernen, die Tomaten kurz überbrühen, häuten und in kleine Würfel schneiden. Die Möhre schälen und klein würfeln. Den Lauch putzen, der Länge nach aufschlitzen und gründlich waschen, dann ebenfalls fein hacken. Knoblauch schälen und hacken.
2. Die Butter in einem großen Topf zerlassen. Möhre, Lauch und Knoblauch darin andünsten. Mit dem Mehl bestäuben und kurz anschwitzen lassen. Die Tomaten mit 1/4 l Wasser einrühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, bei schwacher Hitze zugedeckt etwa 30 Min. köcheln lassen.
3. Minze waschen und trockenschütteln. Ein paar schöne Blättchen zum Garnieren beiseite legen, den Rest fein hacken. Suppe pürieren, gehackte Minze untermischen. Die Suppe abschmecken, die Sahne unterziehen, mit Minze garniert servieren.