

Rezept

Tomaten-Gin-Suppe

Ein Rezept von Tomaten-Gin-Suppe, am 20.04.2024

Zutaten

1 kg Tomaten	1 mittelgroße Zwiebel
2 Knoblauchzehen	2 EL Olivenöl
500 ml Gemüsebrühe	2 EL Tomatenmark
1 EL Gin	Salz
Pfeffer	8 Basilikumblätter
1 kleine Bio-Orange (Schale)	4 TL Crème fraîche

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion**
Ca. 180 kcal, 14 g F, 3 g EW, 8 g KH

Zubereitung

1. Tomaten waschen, halbieren, vom Stielansatz befreien und in grobe Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln.
2. Das Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze andünsten. Die Tomatenstücke zugeben und kurz mit garen. Brühe angießen und alles zugedeckt bei geringer Hitze 20 Min. köcheln lassen. Danach den Topf vom Herd ziehen, die Suppe mit einem Pürierstab cremig-fein pürieren und dabei das Tomatenmark untermixen. Mit Gin, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Basilikumblätter waschen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. Orange heiß waschen, abtrocknen. Die Schale mit einem Zestenreißer ablösen und fein hacken. Die Suppe in Teller oder Schalen verteilen, Basilikum und Orangenzesten einstreuen und mit je einem Klecks Crème fraîche obenauf abschließen.