

Rezept

# Tomaten-Schaum

Ein Rezept von Tomaten-Schaum, am 07.11.2024

## Zutaten

<b>4 EL</b> Tomatenmark	<b>100 ml</b> Milch
<b>100 g</b> Sahne	<b>10</b> Basilikumblätter
<b>3</b> Stängel Thymian	<b>1</b> Knoblauchzehe
Salz	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen als kleiner Suppensnack | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal

## Zubereitung

1. Espressomaschine einschalten. Cappuccinotassen vorwärmen. Tomatenmark, Milch und Sahne gut verrühren. Kräuter waschen, Blättchen abzupfen, klein hacken. Knoblauch schälen und durch die Presse drücken. Unter die Tomatensahne rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in ein Metallkännchen füllen.
2. Die Tomatensahne mit der Dampfdüse erhitzen und kräftig aufschäumen. Süppchen in 4 Tassen gießen und sofort genießen.