Rezept

Tomatencremesuppe mit Weißwein

Ein Rezept von Tomatencremesuppe mit Weißwein, am 24.05.2025

Zutaten

1 kg	vollreife (Flaschen-)Tomaten (ersatzweise 1 Dose geschälte Tomaten, 800 g Inhalt)
1	Zwiebel
1	kleine rote Chilischote (nach Belieben)
50 ml	Weißwein (ersatzweise Gemüsebrühe)
	Salz
2-3 Prisen	Zucker
100 g	Sahne (nach Belieben)
1 Stange	Staudensellerie
1	kleine Möhre
1	Knoblauchzehe
3 EL	Olivenöl
400 ml	Gemüsebrühe
	Pfeffer
4 Stängel	Basilikum

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten waschen und in grobe Stücke schneiden, dabei die Stielansätze entfernen und den ablaufenden Saft auffangen. Staudensellerie waschen und putzen, Möhre, Zwiebel und Knoblauch schälen, alles klein würfeln. Wer Schärfe schätzt: Chilischote längs halbieren, Kerne entfernen, die Hälften waschen und fein hacken.

2. Öl in einem Suppentopf erhitzen. Darin bei mittlerer Hitze Zwiebel, Knoblauch und nach Wunsch die Chilischote andünsten. Sellerie und Möhre dazugeben und 2-3 Min. mitdünsten. Mit Wein ablöschen und das Gemüse unter Rühren weiterdünsten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Tomaten samt Saft und die Brühe unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Offen bei geringer Hitze ca. 30 Min. köcheln lassen.

3. Die Suppe mit einem Stabmixer pürieren und nach Wunsch noch durch ein Sieb streichen. Basilikumblättchen von den Stängeln zupfen, in Streifen schneiden. Eventuell die Sahne mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen. Suppe auf Teller verteilen und nur mit Basilikum bestreuen oder zusätzlich noch einen Klecks Sahne daraufgeben.