

Rezept

Tomatensüppchen mit Basilikumschaum

Ein Rezept von Tomatensüppchen mit Basilikumschaum, am 09.06.2026

Zutaten

| | |
|----------------------------------|----------------------------------|
| 250 ml Milch | 1 Knoblauchzehe |
| Salz | 1 Bund Basilikum |
| 2 Schalotten | 1 kleine rote Chilischote |
| 250 g reife Kirschtomaten | 2 EL Olivenöl |
| 1 EL Zucker | 1 EL Tomatenmark |
| 2 EL Rotweinessig | 150 ml Tomatensaft |
| 250 ml Gemüsebrühe | Pfeffer |

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 GLASTASSEN (À CA. 200 ML) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Die Milch in einen Topf geben. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Die Milch mit Salz aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen. Das Basilikum abbrausen und trocken schütteln, die Blätter grob zerkleinern und in der heißen Milch ca. 15 Min. ziehen lassen.
2. Die Schalotten schälen. Die Chilischote längs halbieren, entkernen und waschen. Beides fein würfeln. Die Tomaten waschen. Das Öl in einem Topf erhitzen, Schalotten, Chili und Tomaten darin 2-3 Min. dünsten. Den Zucker darüberstreuen und leicht karamellisieren lassen.
3. Das Tomatenmark unterrühren, mit dem Essig ablöschen. Tomatensaft und Brühe dazugießen, alles zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Min. köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen. Die Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren, durch ein Sieb streichen und wieder in den Topf geben. Mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.
4. Die Basilikummilch durch ein Sieb in einen Topf gießen, nochmals erwärmen und mit dem Pürierstab oder einem Schneebesen schaumig aufschlagen. Dabei den Topf leicht schräg halten.
5. Die Suppe in feuerfeste Gläser füllen. Den Milchschaum darauf verteilen, dabei zwischendurch die Milch immer wieder aufschäumen.