



Tomatencremesuppe mit Buchstaben-Croûtons



Rezeptinfo

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit: 30 Min.

pro Portion: 1112 kJ, 266 kcal, 15,1 g Kohlenhydrate, 4,42 g Eiweiß, 20,4 g Fett, 29,5 mg Cholesterin, 2,41 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: €

veggie

Zubereitung

Tomatensuppe ist der absolute Klassiker unter den Suppen - und das mit Recht! Wir zeigen dir, wie du sie schnell und einfach zubereitest.

Step 1:

Zuerst schneidest du die Zwiebel und den Knoblauch in feine Würfel. Nun das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Würfel darin glasig braten.

Step 2:

Dann gibst du die Tomaten dazu und würzt alles mit Salz, Pfeffer, Basilikum, Oregano, Chili und Zucker. Die Tomatensuppe 10 Minuten köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.

Step 3:

In der Zwischenzeit kannst du die Croûtons aus den Toastscheiben ausstechen oder sie einfach in Würfel schneiden. Dann die Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen, die Croûtons darin von beiden Seiten knusprig anbraten und anschließend leicht salzen und pfeffern.

Step 4:

Nun gibst du die Sahne mit zur Tomatensuppe und pürierst alles fein.

Step 5:

Zum Servieren die Tomatensuppe in tiefe Teller geben und mit je einem Teelöffel Crème fraîche und einigen Croûtons dekoriert servieren.

Zutaten

Menge

1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
3 EL	Olivenöl
1 gr. Dose	geschälte Tomaten (800 g)
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 TL	Basilikum, getrocknet
½ TL	Oregano, getrocknet
1 Prise	Chili
1 TL	Zucker
2 Scheiben	Toastbrot
1 EL	Butter
200 ml	Sahne
4 TL	Crème fraîche