

Basilikum-Tomatensuppe

Zutaten (4 Personen):

1 Gemüsezwiebel
2-3 Knoblauchzehen
4 Zweige Basilikum (ein wenig für die Deko übrig lassen)
3 Dosen geschälte Tomaten (800 g EW)
2 EL Olivenöl
600 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer, Zucker
Oregano
4 EL sehr gutes Olivenöl

ZUBEREITUNG

Die Zwiebel und den Knoblauch pellen und fein schneiden.
Basilikum fein hacken.

Zwiebel und den Knoblauch in 2 EL Olivenöl anschwitzen, danach mit Zucker karamellisieren. Die Tomaten und Basilikum sowie Oregano dazu geben. Mit der Brühe auffüllen und 20 min. kochen.

Danach die Suppe sehr fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Suppe auf den Teller geben und Basilikumblätter darüber verteilen und mit dem restlichen Olivenöl beträufeln.