

Bio-Tomatensuppe - Für vier Personen

Rezept von Christopher Heinze

Zutaten:

500 g	reife Bio-Tomaten
1 Bund	frischer Basilikum
1	Zwiebel
3	Knoblauchzehen
60 g	Butter
750 ml	Gemüsebrühe
1 - 2 TL	Tomatenmark
30 g	Weizenmehl
	Zitronensaft
	Meersalz
	Schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Tomaten waschen, Strunk entfernen und an der Unterseite kreuzförmig einritzen. Tomaten ca. 3-4 Sekunden in kochendes Wasser tauchen und sofort in Eiswasser abschrecken. Die sich lösende Tomatenhaut vollständig entfernen.

Zwiebel und Knoblauch schälen, klein schneiden und in heißer Butter andünsten. Die geschälten Tomaten würfeln und dazu geben. Unter Rühren mit 30 g Weizenmehl bestäuben und anschließen mit der Gemüsebrühe aufgießen. Gewaschenen Basilikum in feine Streifen schneiden und hinzugeben.

Mit Meersalz, frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer und einem Schuss Zitronensaft abschmecken. Mit dem Pürierstab kurz sämig pürieren.

In tiefen Tellern anrichten und mit Sahnehaube und 1 Blatt Basilikum garnieren.