

Tomatensuppe mit Rahmhaube

Zutaten für 2 Personen

Tomatensuppe

Tomaten	ca 1.5	kg
Zwiebeln	2	St
Olivenöl	3	El
Basilikum	$\frac{3}{4}$	Bund
Salz	2	Tl

Rahmhaube

Rahm	125	ml
Basilikum	$\frac{1}{4}$	Bund



Zubereitung

Tomatensuppe

1. Tomaten waschen und in Viertel schneiden. Strunk entfernen. Die geschnittenen Tomaten in eine Schüssel geben.
2. Salz und Olivenöl zu den Tomaten geben und gut mischen.
3. Die Tomatenviertel flach in Auflaufformen geben und für 40 Minuten bei 180 Grad Umluft im Ofen rösten.
4. Die Tomatenviertel zusammen mit $\frac{3}{4}$ des Basilikums mithilfe einer Küchenmaschine passieren.
5. Zwiebeln schälen und grob schneiden.

6. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln darin anbraten bis sie weich sind.
7. Die passierten Tomaten hinzugeben und kurz aufkochen.
8. Die Tomatensuppe mit Salz abschmecken.

Rahmhaube & anrichten

9. Rahm steif schlagen.
10. Basilikum fein hacken und unter den Rahm ziehen.
11. Tomatensuppe in einer Schüssel servieren und mit einen Klecks Basilikumrahm auf die Suppe geben.