

# Frühlingszwiebel Suppe mit Tomaten

4-Personen

## Zutaten:

2	-	Bund Frühlingszwiebeln
1	-	mittlere Kartoffel, mehlig kochend
4	-	Champignons, gross
1	-	EL Butter
1	-	dl Noilly Prat
5	-	dl Gemüsebouillon
200	-	gr Pelati, gehackt
1	-	dl Rahm
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer
2	-	EL Olivenoel



## Zubereitung:

Frühlingszwiebeln rüsten und mitsamt schönem grün in feine Ringe schneiden. Etwas grün für die Garnitur beiseitelegen.

1-mittlere mehlig kochende Kartoffel schälen und in Würfel schneiden.- Die Champignons in dünne Scheiben schneiden.

In einer mittleren Pfanne 1- Esslöffel Butter erhitzen. Frühlingszwiebeln, Kartoffel und Champignons darin andünsten. Noilly Prat und Bouillon dazugießen und auf kleinem Feuer etwa 20-Minuten kochen lassen.

Gleichzeitig in einer kleinen Pfanne 2- Esslöffel Olivenoel erhitzen und die gehackten Pelatitomaten beifügen und auf mittlerem Feuer unter gelegentlichem Umrühren dicklich einkochen lassen. Dann mit dem Stabmixer fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Die Frühlingszwiebel Suppe ebenfalls fein pürieren, in die Pfanne zurückgeben. Den Rahm beifügen, die Suppe aufkochen und die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In vorgewärmten tiefen Tellern oder Suppentassen anrichten und je  $\frac{1}{4}$  der Tomatensauce in die Mitte geben.

Mit einer Gabel schlierenartig verzieren, garnieren und sofort servieren.