

Tomatencremesuppe

4-Personen

Zutaten:

1	-	Zwiebel, mittelgross, fein gehackt
40	-	gr Kochbutter
300	-	gr Tomaten , kleingeschnitten in achteln, Stielansatz entfernt
6	-	dl Gemüsebouillon
2	-	dl Magermilch
etwas	-	Thymian, getrocknet
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle
etwas	-	Salz

Zubereitung:

Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin dünsten.

Zerkleinerte Tomaten, die Bouillon und etwas Thymian zufügen und aufkochen.

Halb zugedeckt cirka 15-Minuten leicht köcheln lassen. Alles mit dem Mixer fein pürieren, anschliessend die Milch zufügen.

Die Suppe nochmals einige Minuten erhitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In vorgewärmte Suppenteller oder Tassen anrichten.

Sofort servieren