

Eine fruchtige Tomatensuppe die mit etwas Sahne zur Cremesuppe wird.

Zutaten für 4 Personen:

- 500g San Marzano Tomaten frisch oder aus der Dose
- 2 Schalotten
- 2 Zehen Knoblauch
- 2 Stiele Basilikum
- Etwas Weißwein
- Olivenöl
- Salz & Pfeffer

Schalotten und Knoblauch schälen und in etwas Olivenöl in einem Topf anschwitzen.

Mit etwas Weißwein ablöschen, die Tomaten und optional die Sahne zugeben.

Nach ca. 10 Minuten kann die Suppe abgeschmeckt und gemixt werden.

Zum Servieren die Suppe in den Teller geben und mit etwas Basilikum garnieren.

Wir wünschen Guten Appetit und gutes Gelingen.

---

[www.kochwerkstatt-wiesbaden.de](http://www.kochwerkstatt-wiesbaden.de) | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82