

Tomatensuppe

Zutaten für 3-4 Personen:

1 1/2 kg	Fleischtomate(n)
1	Zwiebel(n)
2	Knoblauchzehe(n)
1 Prise	Vollrohrzucker
1 Zweig	Rosmarin
etwas	Basilikum, Petersilie und Oregano
	Salz, Gemüsebrühpulver
1 EL	Zitronensaft
	Etwas Wasser

Zubereitung:

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Tomaten mit dem Strunk nach unten mit einem Messer viermal einritzen. Sobald das Wasser kocht, die Tomaten für kurze Zeit hineinlegen und danach gleich ins kalte Wasser legen. Nun die Tomaten häuten. Wenn die Haut ab ist, jeweils den Strunk entfernen und den Rest grob hacken. Schalotte und Knoblauch schälen und ebenfalls hacken.

In einem Topf die Schalotten und den Knoblauch mit wenig Wasser andünsten. Den Vollrohrzucker dazugeben. Sobald dieser sich leicht aufgelöst hat, mit Zitronensaft ablöschen. Danach gleich die Tomatenwürfel hineingeben. Mit Salz und Gemüsebrühpulver würzen. Alles etwa 10 Minuten köcheln lassen. Den Rosmarin, die Petersilie und den

Oregano vom Stiel zupfen, fein hacken und in die Suppe geben. Mit einem Pürierstab leicht pürieren - es sollten schon noch Tomatenstückchen übrig bleiben.

Mit frischem Basilikum überstreuen und servieren.