







Weißer Tomatensuppe



EINKAUFSZETTEL

Grundzutaten (4 Personen):

-  **1kg überreife Tomaten**
-  **0,5 l Gemüsesuppe**
-  **100ml Schlagsahne**
-  **2 Frühlingszwiebeln**
-  **etwas Olivenöl**
-  **eine Prise Salz und Pfeffer**

ZUBEREITUNG

1. Tomaten waschen, grob schneiden und in eine Schüssel geben. Gut salzen, damit den Tomaten das Wasser entzogen wird.
2. Mit einem Stabmixer pürieren.
3. Masse in ein Geschirrtuch füllen und die Flüssigkeit abtropfen lassen.
4. Frühlingszwiebeln kleinschneiden und in einem Topf anbraten.
5. Mit Gemüsebrühe ablöschen und die abgetropfte Tomatensuppe dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Schlagsahne mit einem Handmixer steif schlagen und unter die Suppe heben.

