

## Tomatencremesuppe



### Zutaten für 4 Portionen

3 Dosen geschälte Tomaten à 400 g (1,2 kg)  
1 große Zwiebel (ca. 100 g), grob gewürfelt  
3 Knoblauchzehen, grob gewürfelt  
1 EL Tomatenmark  
1 EL Zucker (plus etwas zum Abschmecken)  
1,5 TL Salz  
3 EL Olivenöl  
3 Zweige frischer Thymian  
(oder 1 TL getrocknet)  
2 Lorbeerblätter  
½ TL schwarze Pfefferkörner

### Zum Servieren (optional):

100 g Schlagsahne  
(halbfest geschlagen)  
Frische Basilikumblätter

## Zubereitung

(Vorbereitungszeit: 10 Min. - Kochzeit: 30 Min.)

1. Zwiebel und Knoblauch im Olivenöl glasig anschwitzen.
2. Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten (für Röstaromen!).
3. Tomaten zugeben, grob zerdrücken.
4. Zucker und Salz einrühren.
5. Thymian, Lorbeer und Pfeffer in ein Gewürzei oder Teefilter geben und einlegen.
6. 20–30 Minuten sanft köcheln lassen.
7. Gewürze entfernen.
8. Suppe fein pürieren.
9. Mit Salz und Zucker abschmecken.

**Servieren:** Mit etwas Sahne und Basilikum garnieren.

Guten Appetit!