

## Feine Tomatensuppe für 4 Personen



500 g Tomaten

kurz in kochendes Wasser tauchen,  
so lässt sich die Schale leichter abziehen.

100g Zwiebel  
200g Kartoffeln

Die Tomaten in Stücke schneiden.  
und  
in kleine Würfel schneiden.

etwas Butter  
Öl

Tomaten, Zwiebeln und Kartoffel in  
und  
ca. 10 anbraten.

380g Hühnerbrühe mit Fleisch  
1 Tl. Basilikum, getr.,  
300 ml Milch

durch ein Sieb geben, die Brühe auffangen.  
mit der Hühnerbrühe  
zu den Tomatenstücken geben und die Suppe 15 - 20 Min.  
Köcheln lassen.

Mit  
Salz & Pfeffer  
2 Tl. Zucker

und  
abschmecken.

Mit dem Stabmixer pürieren.

Nun das Hühnerfleisch in der Suppe erwärmen.

Klecks Creme Fraîche

In Tellern oder Tassen anrichten und einen  
darauf geben.