

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.