

TOMATENCREMESUPPE



Zutaten für 4 Personen

Quelle: Dr. Oetker Italienische Küche

1 Bund Suppengrün
1 Dose geschälte Tomaten
1 Zwiebel
1 Zehe Knoblauch
2 EL Butter
2 EL Mehl
Salz
Pfeffer
2 Zweige Rosmarin
4 Zweige Thymian
1 Prise Zucker
¼ Liter Fleischbrühe
½ Liter Milch
ca.3 cl. Cognac
Basilikum
Rucola
Schlagrahm

Zwiebeln und Knoblauch hacken und in Butter andünsten.
Das Gemüse und Rosmarinnadeln zugeben und mit Brühe aufkochen.
Tomaten begeben und 30 min. kochen lassen und pürieren.
Milch und Mehlschwitze in die Suppe rühren, aufkochen.
Mit Zucker, Salz, Pfeffer und Thymian (abgezupft) abschmecken.
Vor dem Servieren mit Cognac parfümieren.

Anrichten in vorgewärmte Teller und garnieren mit
Schlagrahm, Rucola und Basilikumblatt.

