

SUPPEN

TOMATENCREMESUPPE

mit Garnelen



ZUTATEN

- 1 große Zwiebel
- Suppengemüse
- 2 Knoblauchzehen
- 1 kg Tomaten
- 4 EL Rapsöl
- Salz & Pfeffer
- Majoran, Thymian, Basilikum, Rosmarin, Lorbeerblätter
- 4 TL Paprikapulver rosenscharf
- 3 EL Mehl
- 1 Liter Gemüsebrühe,
- 8 EL Tomatenmark
- 200 g Schlagsahne,
- Räuchergarnelen Bruschetta (Art.-Nr. 740845),
- Steinofen Baguette

ZUBEREITUNG

Sellerie, Karotte und Lauch waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und ebenfalls klein würfeln. Die Tomaten waschen, vierteln, den Strunk rausschneiden und klein schneiden.

In einem Topf mit Öl die Zwiebel anschwitzen. Anschließend Sellerie, Lauch und Karotte dazu geben und mit anschwitzen. Mit Mehl bestäuben, etwas Tomatenmark dazugeben und mit Wasser ablöschen. Mit Salz & Pfeffer sowie Majoran, Thymian, Basilikum und Rosmarin würzen. Das Lorbeerblatt dazugeben. Ca. 20-25 Minuten köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren.

Das Lorbeerblatt wieder herausnehmen und den Suppenansatz zunächst pürieren und im Anschluss passieren. Danach die Sahne unterrühren und aufkochen lassen.

Parallel die Garnelen im Backofen leicht erwärmen und zum Anrichten in die Suppe geben. Dazu passt frisches Steinofen Baguette.