Tomatensuppe

Suppen · 4 Portionen · Arbeitszeit 5 Min. · Gesamtzeit 30 Min.

Rezept online

ZUTATEN

- 1 Zwiebel, halbiert
- 2 Knoblauchzehen
- 20 g Olivenöl
- 30 g Tomatenmark
- 800 g stückige Tomaten (2 Dosen)
- 300 g Wasser
- 2 TL Gemüsebrühpaste
- 1 TL Zucker
- ½ TL getrockneter Oregano
- 100 g Sahne
- Salz, Pfeffer, frisches Basilikum

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und Knoblauch **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und nach unten schieben.
2. Öl zugeben und **3 Min./120°C/Stufe 1** dünsten. Tomatenmark zugeben und **1 Min./120°C/Stufe 1** anschwitzen.
3. Tomaten, Wasser, Brühpaste, Zucker und Oregano zugeben und **15 Min./100°C/Stufe 1** köcheln lassen.
4. Sahne zugeben, Messbecher einsetzen und **30 Sek./Stufe 4–8** pürieren, dabei die Stufe langsam erhöhen.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Basilikum servieren.

> **Tipp:** Für eine fruchtigere Variante 1 rote Paprika mitkochen. Mit Croûtons oder einem Klecks Pesto servieren.

Heruntergeladen am 24.11.2026 von https://tm5-rezepte.de/