



TOMATENSUPPE MIT BASILIKUM UND CROÛTONS

für 6 Personen

Zutaten

500	g	Tomaten
1	Stange	Lauch (nur das Weiße)
150	g	Möhren
50	g	Butter
2	Stck	Schalotten
1	TL	Tomatenmark
1	l	Brühe
4	EL	Crème fraîche
50	g	Butter
2	Scheiben	Toast
Salz, Pfeffer, Tabasco, Basilikum		



Zubereitung

1. Die Tomaten waschen und grob zerkleinern.
2. Lauch waschen und in dünne Ringe schneiden.. Möhren abschälen und reiben. Schalotten schälen und fein würfeln.
3. Butter in einem Topf zerlassen. Schalotten, Tomaten, Lauch und Möhren darin ca. 10 Minuten andünsten. Tomatenmark hinzufügen, mit Brühe bedecken und 30 Minuten köcheln lassen.
4. Suppe pürieren, Crème fraîche unterheben nochmals kurz erhitzen und mit den Gewürzen abschmecken.
5. Toastbrot in kleine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Würfel darin rösten.
6. Die Suppe mit grob gehacktem Basilikum und den Croûtons servieren.

Guten Appetit!