

# Tomatencremesuppe

## Zutaten

- 1.500 g Tomate(n)
- 3 Zwiebeln
- 4 gehäufte Teelöffel Tomatenmark
- 4 Zehen Knoblauch
- gut 1 Liter Gemüsebrühe
- 200 ml Sahne
- frische Petersilie
- Olivenöl
- getrockneter Thymian
- Kräutersalz
- Salz
- weißer Pfeffer

## Zubereitung

Die Tomaten leicht anritzen und in einer Schüssel mit kochendem Wasser übergießen. Nach 10 Minuten die Haut und den Stielansatz entfernen und die Tomaten in kleine Stücke schneiden.

Zwiebeln klein würfeln und den Knoblauch pressen. Beides in Olivenöl anbraten und nach ca. 3 Minuten die Tomatenstücke hinzugeben. Nach ein paar Minuten die Gemüsebrühe und die Gewürze (ohne die Petersilie) hinzugeben und auf niedriger Temperatur 20 Minuten köcheln. Das Tomatenmark unterrühren, die Sahne dazugeben und die Suppe fein pürieren. Mit den Gewürzen nach Belieben abschmecken und mit etwas Petersilie dekorieren.