

Weißer Tomatensuppe



Quelle

[Link zum Original Rezept](#)

Zutaten

Menge	Zutat	Bemerkung
-------	-------	-----------

x	Tomaten	
x	Butter	
	Zwiebel	
	Knoblauch	
	Sahne	

Zubereitung

Schritt 1

Tomaten Waschen und Strunk entfernen. Grob Zerkleinern und im mixer Pürieren .

Schritt 2

Die Masse durch ein Tuch passieren. Und abtropfen lassen dies kann eine Zeit dauern.

Schritt 3

Den Tomaten Fond Einkochen damit er möglichst intensiv wird. Bildet sich roter Schaum kann dieser abgeschöpft werden.

Schritt 4

Nun Zwiebeln und Knoblauch in einem Topf mit Butter glasig anbraten (möglichst ohne Farbe. und etwas Mehl hinzugeben. Und kräftig umrühren. Jetzt den Tomaten Fond und Sahne dazugeben und leicht köcheln lassen.

Schritt 5

Abschließend noch einmal durchpürieren und durch ein Sieb geben. Fertig ist die Weiße Tomaten Suppe

Revision #1

Created 30 August 2025 07:14:34 by Andre

Updated 30 August 2025 07:23:04 by Andre