

Tomatensuppe

4 Pers.

1 Gemüsezwiebel 120 g	pellen, grob zerteilen
1 Stk. Sellerie 100 g	schälen, waschen stückeln
500 g Romatomen (oder 2 Dosen Tomaten)	waschen, achteln
Butter/Olivenöl	im Topf Zwiebeln, Sellerie, Tomaten kräftig anbraten (rühren!)
3 EL Tomatenmark	zugeben
¾ l Rinderbrühe	zugießen, 20-25 Min. köcheln lassen, dann mit Rührstab
pürieren (oder Hühnerbrühe)	
Salz, Pfeffer, 1 EL Zucker	würzen
Cayenne	
Thymian	fein hacken
200g Crème fraiche	mit Thymian verrühren, getrennt zur Suppe servieren
Pimpinelle Blättchen	Deko
Baguette	Beilage



Guten Appetit!