

Tomatensuppe

Vorbereitungszeit: 15 Minuten } $\frac{3}{4}$ Stunde
Zubereitungszeit: 30 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
geschälte Tomaten, Dose (Inhalt mit Saft)	g	800	1200
Zwiebel	St.	1	2
Olivenöl	EL	2	3
Rosmarinzweig	St.	1	1
Wacholderbeeren	St.	4	6
Rinderbrühe (Instant)	TL	1	1,5
Wacholderschnaps	ml	10	15
Pfeffer, Salz			
Crème fraîche	g	200	300

VORBEREITEN:

1. Zwiebeln in Ringe oder Halbringe schneiden.
2. Wacholderbeeren zerdrücken.

ZUBEREITUNG:

1. Öl erhitzen mit Rosmarinzweig bis Spitzen braun werden. Zweig herausnehmen.
2. Zwiebel in Öl kurz andünsten.
3. Tomaten zugeben und mit einem Stampfer grob zerkleinern. Pulver der Rinderbrühe und Wacholderbeeren begeben. Aufkochen.
4. Mit Pfeffer, Salz und Wacholderschnaps abschmecken.
5. Servieren und bei Tisch dazu Crème fraîche zur Selbstbedienung reichen.