

Tomaten-Paprika-Suppe

Zutaten:

1 rote Zwiebel	Salz und Pfeffer
2 rote Paprikaschoten	4 EL Crème fraîche
350 g reife Strauchtomaten	2 EL Zitronensaft
2 EL Olivenöl	1 Bund frischen Basilikum
3 EL Tomatenmark	500 ml Wasser
1 EL Zucker	

Zubereitung:

Zwiebeln in feine Würfel schneiden. Paprika putzen, entkernen und in Würfel schneiden. Tomaten putzen und in Würfel schneiden. Crème fraîche, etwas Salz und Pfeffer mit dem Zitronensaft glatt rühren. Basilikumblätter in Streifen schneiden und zur Seite legen.

Das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln mit der Paprika ca. 5 Minuten anbraten.

Tomatenmark und Zucker dazugeben und alles mit 500 Milliliter Wasser auffüllen und aufkochen lassen.

Die Tomatenwürfel dazugeben und für ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze mitkochen.

Den Topf vom Herd nehmen und die Suppe mit einem Pürierstab sehr fein pürieren (ggf. durch ein Sieb passieren). Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Suppe in tiefe Teller füllen, jeweils einen EL Crème fraîche dekorativ auf die Suppe setzen und den Basilikum darüber streuen.

Tipp:

Für Veganer: Sie können die Crème fraîche durch Sojajoghurt, Sojasahne, Soja- oder Hafer-Cuisine ersetzen oder einfach weglassen.