

Tomatensuppe aus frischen Tomaten

Zutaten (für 2 Personen):

- 1 kg Tomaten
- 200 ml Wasser
- 0,5 TL Salz
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 2 EL Sahne
- 2 EL Schmand

Tomaten waschen und mit Wasser und Salz in einen Topf geben. Zum Kochen bringen. 10-15 Minuten köcheln lassen, bis sich die Schale von den Tomaten zu lösen beginnt und die Tomaten weich sind.

In der Zwischenzeit die Kräuter waschen und auf Küchentuch trocknen lassen.

Die Tomaten abgießen, dabei ggf. das Kochwasser auffangen. Die weichen Tomaten passieren oder durch ein Sieb streichen und etwa 10 Minuten lang weiter einkochen lassen. Anschließend mit der Sahne glatt rühren. Nach Belieben mit etwas aufgefangenem Kochwasser verdünnen.

Rosmarin- und Thymiannadeln abstreifen und fein hacken. Die Suppe in Schälchen füllen, je 1 Klecks Schmand obenauf setzen und mit den Kräutern bestreuen.

Sendung/Quelle: Die Ernährungs-Docs

Sendetermin: 19.02.2024

Koch/Köchin: Janina Stricker

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen