

## Drei Minuten arbeiten, 10 Minuten warten – Leckere Tomatensuppe

### Zutaten für drei bis vier Personen:

- 2 Liter passierte Tomaten (gibt es in 500 ml Packungen zu 39 Cent)
- 2 Becher Schmand oder Sahne (insgesamt 400 ml)
- Pfeffer (oder Chili)
- Salz (alternativ auch spezielles Salz für Tomate-Mozzarella mit Kräutern)
- 2 Esslöffel Gemüsebrühe
- Zucker
- Balsamico Essig
- Etwas Kresse oder ein Basilikumblatt zur Dekoration

### Zubereitung:

Die passierten Tomaten werden in den Topf gegeben. Hinzu kommt der Schmand oder die Sahne (man kann auch beides kombinieren). Nun würzt man die Suppe nach eigenem Geschmack mit Pfeffer und Salz (oder Chili), gibt 2 Esslöffel Gemüsebrühe, etwas Zucker (dieser verstärkt den Geschmack) und Balsamico-Essig hinzu, der die Suppe etwas saurer macht. Während die Suppe erhitzt wird, sollte man ab und an umrühren.

### Tipp:

Je nach Geschmack kann die Suppe noch mit weiteren Kräutern oder anderen Zutaten, wie Zwiebeln oder geriebenem Parmesan verfeinert werden.

Die Menge reicht für drei bis vier Personen aus. Wenn man Gäste empfängt, kann man die Suppe auf dem Teller mit einem Basilikumblatt, oder etwas Kresse, die dem ganzen eine angenehm scharfe Note verleiht, verzieren.

