

STRAUCHTOMATENCREMESUPPE



Zutaten für 4 Personen:

150 gr	frische Strauchtomaten
80 gr	Tomatenmark
1 l	Gemüsefond
200 gr	kalte Butter in Würfel geschnitten
0,4 l	Sahne
2	Sternanis
½	Vanilleschote
	Olivenöl
	Prise Zucker
	Salz, Pfeffer aus der Mühle,

Zubereitung:

Im Topf Olivenöl erwärmen, Strauchtomaten zugeben, kurz anschwitzen.

Dann Tomatenmark dazu und mit dem Gemüsefond auffüllen.

20 min. leicht köcheln lassen. Die Sahne zugeben und 5 min weiterköcheln.

Den Fond durch ein Sieb passieren zurück in den Topf geben und den Sternanis und die Vanilleschote zugeben. 5 min ziehen lassen, Sternanis und Vanilleschote heraus nehmen. Der Suppe dann die kalten Butterwürfel mit einem Stabmixer untermixen. Zum Schluss mit Salz Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken

Viel Spaß und Guten Appetit wuenscht das Kuechenteam Soma Bay