

Tomaten-Ingwer-Suppe

Zutaten

10 dl	Wasser
4 dl	Rahm <i>alternativ kann auch Halbrahm verwendet werden</i>
2 EL	Olivöl
500 g	Tomaten <i>Sorte nach persönlicher Vorliebe</i>
3 Stk	Schalotten
2 EL	Ingwer
2 TL	Koriander gemahlen
1 Bund	Basilikum
1 Prise	Salz
nb	Pfeffer <i>und weitere Gewürze nach gutdünken</i>

1. Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen.
2. Ingwer, und Schalotten sanft andünsten und ca. 8 Min. lang rühren, ohne dass sie Farbe annehmen.
3. Die Mischung in einen großen Topf geben und Tomaten, gemahlenen Koriander, Brühe, Salz und Pfeffer dazugeben. Gut umrühren.
4. Die Mischung erhitzen und 10 Min. lang köcheln lassen. Vom Feuer nehmen und abkühlen lassen.
5. Rahm, Koriander und Basilikum unterrühren.
6. Die Suppe in kleinen Portionen mit einer Suppenkelle in einen Mixer geben und mixen, bis die Sahne gut eingearbeitet ist.
7. Die Suppe langsam wieder aufwärmen, Butter dazugeben, gut umrühren.
8. Heiss und mit einem schmackhaften Brot servieren.