

Tomaten - Basilikum - Suppe

Zutaten:

2 Dosen stückige Tomaten (500 g)
2 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
1 große Möhre
2 EL Orangensaft
100 ml Weißwein
2 EL Olivenöl
800 ml Gemüsebrühe
4 Fleischtomaten
1 Bund Basilikum
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

- Möhre in kleine Würfel schneiden.
- Zwiebeln und Knoblauch klein hacken.
- Beides in einem großen Topf im Öl andünsten.
- Möhrenstücke kurz mitdünsten.
- Tomatenstücke mit Saft zugeben.
- Mit Brühe, Wein und Orangensaft ablöschen.
- Etwa 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen.
- Suppe pürieren und noch einmal aufkochen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Fleischtomaten entkernen und klein schneiden.
- Basilikumblätter in schmale Streifen schneiden.
- Tomatenwürfel und Basilikum auf die Suppenteller geben.
- Teller mit der Suppe auffüllen.