

Tomatensuppe

für 2 Personen

Zutaten:

1	Frühlingszwiebel oder ein kleines Stück Lauch
1	Möhre
1	Zwiebel
3	Fleischtomaten
1 EL	Butter
1/2 EL	Mehl
0,5 - 0,75 l	Gemüsebrühe
4-6 EL	Sahne
1 Prise	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
1 Prise	Zucker

Zubereitung:

1. Gemüse putzen und würfeln
2. Butter in einem großen Topf schmelzen und das Gemüse darin dünsten (Tomaten zuletzt zufügen)
3. Das Gemüse mit Mehl bestäuben.
4. Die Brühe hinzufügen und **20 Minuten** köcheln lassen.
5. Die Suppe durch ein Sieb streichen oder pürieren.
6. Sahne unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und erhitzen.

Tipp: Die Suppe wird noch feiner, wenn man sie legiert. Dazu wird für 1 l Suppe 1/8 l Sahne mit einem Eigelb verquirlt und in die heiße Suppe gerührt. Danach darf die Suppe nicht mehr kochen. *(Das habe ich aber auch noch nicht ausprobiert.)*