

# Tomatencremesuppe mit Brotwürfeln

Ein Hochgenuss für alle Suppenliebhaber und all jene die es noch werden wollen. Für einen herrlich aromatischen Geschmack empfiehlt es sich frische sonnengereifte Tomaten zu verwenden.



## Zutaten

- 900 g Tomaten
- 60 g Zwiebelwürfel
- 450 ml Gemüsebrühe (auch Suppenwürfel)
- Olivenöl
- 75-100 ml Sahne
- 1 Knoblauchzehe (fein gehackt)
- 6 Basilikumblätter
- Salz Pfeffer
- 3 Scheiben Weißbrot Glutano

**Portionen** 4

## Zubereitung

Die Tomaten waschen und in große Würfel schneiden.

Olivenöl in einem Topf erhitzen, die Zwiebelwürfel und den Knoblauch hinzufügen und diese leicht andünsten lassen. Die Tomaten und die Basilikumblätter dazugeben und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Salzen und pfeffern und für circa eine dreiviertel Stunde auf kleiner Flamme köcheln lassen.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Weißbrotwürfel darin knusprig anbraten lassen.

Zum Schluss die Suppe mixen und eventuell durch ein Sieb passieren. Mit der Sahne verfeinern, mit Basilikumblättern garnieren und zusammen mit den Brotroutons servieren.

**Tip:** Sie können auch 2 kleine Thymianzweige mitkochen lassen.