

Feurige Tomatensuppe mit Crème fraîche

Zutaten

- 2 Stangen Staudensellerie
- 2 Möhren
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 rote Chilischoten
- 3 EL Olivenöl
- 75 ml trockener Weißwein
- 400 ml Gemüsebrühe
- 1 Dose geschälte Tomaten (800 g)
- Salz
- schwarzer Pfeffer (aus der Mühle)
- 1 gute Prise Zucker
- 5 Stiele Basilikum
- 100 g Crème fraîche

Zubereitung

Sellerie putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Möhren putzen, schälen und fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel würfeln, Knoblauch hacken. Chilischoten putzen, entkernen, waschen und fein hacken.

Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Chili, Sellerie und Möhren zugeben, kurz mitdünsten. Mit Wein ablöschen. Brühe und Tomaten samt Saft zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Suppe offen ca. **30 Minuten** leicht köcheln lassen, zwischendurch umrühren.

Basilikum waschen, Blättchen abzupfen und trocken tupfen. Sahne anschlagen. Suppe fein pürieren und nochmals mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Basilikum grob hacken. Suppe mit Crème fraîche, Basilikum und grobem Pfeffer anrichten.

From:
<https://www.fritzwiki.de/> - FritzWiki

Permanent link:
https://www.fritzwiki.de/doku.php?id=rezepte:kochen:feurige_tomatensuppe

Last update: **02.11.2025 10:33**

