

## Zuppa di Pomodoro Fiorentina

Zubereitungszeit ca. 25 Min.

### Zutaten für 8 Personen

- 2 kg Tomaten (Würfel aus der Dose)
- 2 mittelgrosse Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 4 EL Olivenöl
- 4 TL getrocknetes Oregano
- 400 ml Gemüsebrühe
- 50 g Tomatenmark
- 3 EL Zucker
- 6 Bauernbrot-Scheiben (dünn, für Croutons)
- 150 g Butter
- 2 dl Crème fraîche
- 3 Zweige frischer Basilikum
- Aceto Balsamico
- Pfeffer schwarz
- Salz
- Chili



### Zubereitung

- Die Brotscheiben in kleine Würfel schneiden und in der erhitzten Butter leicht braun anbraten, etwas salzen und zur Seite stellen.
- Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein hacken
- Das Öl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebeln und den Knoblauch darin glasig dünsten.
- Den Oregano und das Tomatenmark dazugeben und kurz anschwitzen, dann die Tomaten unterrühren und die Gemüsebrühe dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Chili würzen.
- Die Suppe aufkochen und zugedeckt ca. 5 Min. köcheln lassen.
- Vom Basilikum so viele Blätter, wie für die Deko gebraucht (2 Blätter/Portion) beiseitelegen und die restlichen Blätter in feine Streifen schneiden.
- Die Suppe mit dem Stabmoixer pürieren, den Zucker untermischen und mit Aceto Balsamico abschmecken.
- Das zerkleinerte Basilikum darüberstreuen und teilweise untermengen.
- Sofort portionieren, mit den Croutons seitlich und zwei Basilikumblättern und einem Teelöffel Crème fraîche dekorieren