Tomatensuppe mit Knofikracherle

Kategorie: Suppen und Eintöpfe - Aufwand: gering - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

Zutaten

Suppe

65 g	Zwiebeln
50 g	Knollensellerie
35 g	Möhren
350 g	vollreife Tomaten
1 EL	Olivenöl
	Pfeffer
300 ml	Gemüsebrühe
1 EL	Tomatenmark
50 g	Sahne
	Basilikum zum Dekorieren

Kracherle

2 EL	Olivenöl
1	Knoblauchzehe
2	Toastbrotscheiben

(Angaben für 2 Personen)

Diese Tomatensuppe bekommt durch die in Knoblauchöl gerösteten Kracherle das i-Tüpfelchen. Sie eignet sich als leichte Hauptspeise oder als Vorsuppe. In letzterem Fall reicht die Menge für die doppelte Anzahl an Personen.

Zubereitung

Die Zwiebeln und die Sellerie schälen und würfeln, die Möhre nach Belieben schälen oder waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen und in Stücke schneiden. Etwas Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln, Sellerie und Möhren unter Rühren zwei Minuten dünsten. Die Tomaten hinzugeben und pfeffern. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und das Tomatenmark einrühren. Die Suppe etwa 20 Minuten leicht köcheln lassen, dann pürieren. Die Sahne steifschlagen und bis auf einen Rest unterrühren.
Für die Knofikracherle das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Den Knoblauch schälen und durch eine Presse in das heiße Öl drücken. Das Toast in Würfel schneiden und in der Pfanne unter Wenden knusprig rösten.
Die Suppe in Suppenteller füllen und mit Kracherle, Basilikum und einem Klacks Sahne dekoriert servieren.