

# Tomatensuppe "bürgerliche Art"

---



## **Zutaten (6 Personen):**

- 1 kg passierte Tomaten
- 125 g Speck (durchwachsenen)
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Zwiebeln
- 450 g Creme fraiche
- 100 ml Weisswein
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL Kräuter der Provence
- Rosmarin (Garnitur)
- Thymian (Garnitur)

## **Zubereitung:**

Den durchwachsenen Speck fein würfeln, die Zwiebeln schälen und ebenfalls in feine Würfel schneiden. Die Speckwürfel im Anschluss in einen großen Topf geben und darin bei mittlerer Temperatur anrösten. Dann die Zwiebelwürfel hinzugeben und glasig anschwitzen.

Alles mit dem Weisswein ablöschen, die passierten Tomaten hinzugeben und den Knoblauch hineinpressen. Die Zutaten verrühren, mit Salz, Pfeffer sowie den Kräutern der Provence abschmecken und 10 Minuten köcheln lassen.

Dann 300 g Creme fraiche hinzugeben, unterrühren und die Suppe nochmals abschmecken.

Die Suppe in Schalen füllen und in jede Schale je einen TL Creme fraiche auf die Suppe geben und diese mit Rosmarin sowie Thymian garniert servieren.

## **Tipp:**

Dazu schmecken Baguette oder Knusper-Blätterteig-Stangen.

***Nährwertangaben: 311 kcal p.P., 12 g KH p.P.***