

Weißer Tomatensuppe

Intensives Aroma, aber zarte Farbe? Genau damit verführt dich eine weiße Tomatensuppe. Jeder Löffel eine pure Geschmacksexplosion, beweist dieses Süppchen, das auch klassische und einfache Gerichte mit der richtigen Technik zu wahren Hinguckern werden. Probier es aus und lass dich überraschen!



Weißer Tomatensuppe | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (2 Portionen): 1 Kilo Tomaten (Cocktail- oder Kirschtomaten geben einen besonders intensiven Geschmack) | 100 Gramm getrocknete Tomaten in Öl eingelegt | 2 Esslöffel Zitronensaft | 1 Zweig Rosmarin | 0,5 Teelöffel Oregano | 0,5 Teelöffel Thymian | 1 Zwiebel | 1 Knoblauchzehe | 2 Esslöffel Olivenöl | 125 Milliliter Schlagsahne | 0,5 Teelöffel weißer Pfeffer | 1 Esslöffel Zucker | Salz | Passiertuch (alternativ Küchenhandtuch)



Weißer Tomatensuppe | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (1 Tag): 1. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken und in Olivenöl glasig braten. 2. Tomaten waschen, halbieren, Zitronensaft, getrocknete Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch hinzugeben und pürieren (nicht zu lange, sonst wird der Knoblauch bitter). 3. Sieb mit einem Passier- oder Küchenhandtuch auslegen. 4. Tomatenmasse, Rosmarin, Thymian und Oregano hineingeben und abtropfen lassen (am besten über Nacht). 5. Abgetropften, jetzt klaren Tomatensuppe kurz aufkochen, dann Sahne, Pfeffer und Zucker dazugeben und mit Salz abschmecken. 6. Vor dem Servieren ein paar Tropfen Öl aus dem Glas mit den getrockneten Tomaten über die Suppe geben.

Dazu passen hervorragend: [Spargel-Sticks](#)! Jetzt noch mehr [Suppenrezepte](#) und [Rezepte mit Tomaten](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 479 Kalorien | 32,3 Gramm Fett | 34,4 Gramm Kohlehydrate | 10,7 Gramm Eiweiß