

Feine Tomaten-Kartoffelsuppe

Diese wunderbar cremige Suppe wird mit Ziegenkäse und frischem Basilikum besonders lecker. Ein raffiniertes Vorspeisen-Rezept, nicht nur für Weihnachten.

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 20 Minuten



Zutaten:

Tomaten-Kartoffelsuppe:

1 ½ kg Tomaten
200 g mehligkochende Kartoffeln
2 Zwiebeln
Wasser
1 EL Butter
250 g Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter
100 ml Weißwein
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Zucker
etwa 1 TL Fischsoße

Außerdem:

etwa 65 g Cocktailtomaten (1 mittlere)
etwa 40 g Ziegenfrischkäse
Basilikumblätter

Wie koche ich selber eine feine Tomaten-Kartoffelsuppe?:

1 Tomaten vorbereiten:

Tomaten waschen, achteln und **über Nacht** einfrieren.

2 Tomaten auf einem Blech bei Zimmertemperatur auftauen lassen. Ein sauberes Geschirrtuch oder Passiertuch in einen Durchschlag geben, die Tomaten daraufgeben und den **klaren Tomatensaft** auffangen (dauert etwa 1 Std.).

3 Gemüse vorbereiten:

Kartoffeln schälen und klein schneiden. Zwiebeln abziehen und würfeln. Die eine Tomate waschen, halbieren, Stielansatz und Kerne entfernen. Das feste Tomatenfleisch in kleine Würfel schneiden.

4 Tomaten-Kartoffelsuppe zubereiten:

Klaren Tomatensaft mit Wasser auf 500 ml ergänzen. Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebelwürfel darin andünsten, Kartoffelwürfel dazugeben, Tomatensaft-Gemisch dazugeben und etwa 10 Min. kochen, bis die Kartoffeln gar sind. Crème fraîche Kräuter und Weißwein unterrühren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 5 Die Tomaten-Kartoffelsuppe pürieren, nochmal erwärmen und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Fischsoße abschmecken. Dann die Tomaten-Kartoffelsuppe mit einer Ziegenfrischkäse-Nocke, Basilikumblättern und Tomatenwürfeln anrichten.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der klare Tomatensaft für die feine Tomaten-Kartoffelsuppe kann bereits einige Wochen vorher zubereitet und eingefroren werden.

