



*Unser Bestes für Ihre Familie*

## **Weißer Tomatensuppe bzw. -sauce** TM 31

4 Portionen

1000 g	Tomaten, halbiert
50 g	Schalotten
1	Knoblauchzehe
3 Zweige	Rosmarin
1 Zweig	Thymian
1 TL	Salz
1 - 2 Prise	Pfeffer

**Das brauchen Sie zusätzlich, wenn Sie aus der Suppe eine Sauce machen möchten:**

250 g	Sahne
1 TL	Speisestärke

### **Tomatensuppe für 4 Personen**

- Tomaten, Schalotten, Knoblauch, Rosmarinnadeln und Thymian in den Mixtopf geben, **30 Sek./Stufe 8** pürieren und **20 Min./90°/Stufe 2** leicht köcheln.
- Tomatenmasse in ein Passiertuch geben und in einen Topf gut abtropfen lassen.
- Den abgetropften klaren Tomatensaft auf dem Herd um 1/3 reduzieren.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Tomatensauce für 8 Personen**

- Sahne zum reduzierten Tomatensaft geben und nochmals auf dem Herd um 1/3 reduzieren.
- Sauce in den Mixtopf geben, Speisestärke mit wenig Wasser im Messbecher anrühren und zugeben, **ca. 2 Min./100°/Stufe 2** durch kurzes Aufkochen etwas nachbinden, ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken und **30 Sek./Stufe 8** gut pürieren.

### **Varianten:**

Thymian können Sie durch Salbei ersetzen und Sahne durch Kaffeesahne.

### **Bemerkung:**

Die Tomatenmasse im Passiertuch eignet sich als Pizzabelag oder als Grundlage für rote Tomatensauce.



Thermomix