

# Tomatencrèmesuppe mit Basilikum und Gin

für 8 Personen



100 gr Butter

2 gehackte Zwiebeln

4 feingeschnittene Knoblauchzehen

etwas Zucker

2 lt pürierte oder passierte Tomaten (Pelati)

ca. 4 El Gemüsebouillon (Paste oder Granulat)

50 gr frische Basilikumblätter

2 dl Vollrahm

1 dl Gin

Salz, Gewürz

Zwiebeln, Knoblauch und etwas Zucker im Butter andämpfen.

Die Tomaten begeben und aufkochen.

Bouillonpaste zugeben und die Suppe etwas einkochen lassen und passieren.

Den Basilikum in feine Streifen schneiden und zugeben.

Den Rahm und den Gin am Schluss zugeben und die Suppe abschmecken.

Die Suppe in Tassen oder Suppenteller anrichten und nach Belieben mit einer Schlagrahmrosette und Basilikumblatt dekorieren.