Kalte Tomatensuppe

Zutaten für 6 Portionen:

1 kg	Tomate(n)
2 Zehe/n	Knoblauch
1 EL	Kräuter, grob gehackt, z.B. Thymian, Rosmarin, Majoran, Oregano, glatte Petersilie
4 EL	Olivenöl
250 cl	Gemüsebrühe, oder Fleischbrühe, kalt
3 EL	saure Sahne
	Salz und Pfeffer
	Zucker
2 EL	Balsamico, weiß, oder Weißweinessig
½ Bund	Basilikum

Zubereitung

Von den Tomaten den Stielansatz gründlich entfernen und die Tomaten etwas zerkleinern. Die Schale kann dranbleiben. Mit den anderen Zutaten außer der sauren Sahne und dem Basilikum in einen Mixer geben und gut mixen. Mit den Gewürzen und dem Essig abschmecken. Basilikum grob zerpflücken und dazugeben. Zum Schluss Schmand-Kleckse auf die Suppe setzen und sehr gut gekühlt servieren.

Guten Appetit.