

# Paradeisersuppe mit buntem Salbei



(c) Margit Gietler/ mng-design

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

50 g Butter  
1/2 Zwiebel, fein geschnitten  
350 g Paradeiser geschält und entkernt oder reif aus dem Garten  
1 – 2 Knoblauchzehen  
1/2 l Gemüsefond oder Suppe  
0,2 l Schlagobers  
2 EL Creme fraiche  
0,02 l Gin  
Salbei, Basilikum, Salz, Pfeffer, Cayenne

## ZUBEREITUNG DER PARADEISERSUPPE

Die Zwiebel in der geschmolzenen Butter andünsten, Knoblauch und Paradeiser begeben, mit Fond und Schlagobers aufgießen – alles weichkochen lassen. Mit Gin, Creme fraiche und Gewürzen im Bechermixer fein pürieren und abschmecken. Mit Salbei und Creme fraiche anrichten. Buntes gekochtes Gemüse oder kleine Pilze eignen sich als Einlage.

Wir wünschen  
guten Appetit!

