

Tomatensuppe



Einfach und unkompliziert...

Rezept

1. Den Thermomix auf **Stufe 6** einstellen, die Knoblauchzehe auf das laufende Messer geben und ca. **3 Sekunden** hacken.
2. Die Zwiebel zugeben und **3 Sekunden / Stufe 5** hacken, mit einem Spatel nach unten schieben.
3. Bratbutter oder Öl zugeben und **2 Minuten / 100 ° / Stufe 1** dünsten.
4. Pelati zugeben und 10 Sekunden / Stufe 5 hacken.
5. Tomatenpüree, Zucker, Pizzagewürz, Bouillon, Pelati und Wasser zugeben und **9 Minuten / 100 ° / Stufe 4** kochen.
6. **1 Minute vor Ablauf der Kochzeit** Mascarpone und Basilikum-blätter durch die Deckelöffnung geben, den kleinen Messbecher-Deckel wieder aufsetzen und den Wähler auf **Stufe 10** drehen.

Zutaten

Für 2 Portionen... bei Bedarf Zutaten verdoppeln und Kochzeit um ca. 5 Minuten verlängern

- 1 Knoblauchzehe, geschält
- 1 kleine Zwiebel, geschält
- 2 TL Bratbutter oder Olivenöl
- 35 g Tomatenpüree
- 1 TL Zucker
- 1 TL Pizzagewürz oder Kräutersalz
- 2 TL Bouillon
- 1 Dose Pelati (400g)
- 250 g Wasser, lauwarm
- 50 g Mascarpone
- einige Basilikum-blätter