

**XXL WÜNSCHT  
GUTEN APPETIT**



**Tomaten sind echte Alleskönner: viele Sorten und noch mehr Zubereitungsmöglichkeiten. Unser Tipp für echte Genießer - noch köstlicher und gesünder wird das Süsschen mit frischen Tomaten.**

# Mediterrane Tomaten- suppe

**Für 4 Personen**

**2**      **Zwiebeln**

**2**      **EL Olivenöl**

**800 G**   **geschälte Pizza-Tomaten**

**100 ML**   **Weißwein**

**¼ L**      **Gemüsebrühe**

**100 ML**   **Sahne**

**1**      **B Basilikum**

**Salz und Pfeffer**

**Cayennepfeffer**

**Kresse**

**Creme Fraiche oder Milchschaum**



Zwiebeln schälen, würfeln und in Olivenöl glasig anbraten.

Mit Weißwein ablöschen, die geschälten Tomaten zugeben und mit Brühe auffüllen. Etwa 10 min. kochen lassen.

Basilikum zupfen, grob hacken. Nun das Basilikum mit der Sahne zur Suppe geben und mit einem Pürierstab mixen. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

Die Suppe in tiefen Tellern mit Creme Fraiche und etwas Kresse garnieren oder in Kaffeetassen mit etwas Milchschaum servieren.

**Guten Appetit wünscht  
dir dein Team von**

**XXL**  
**KÜCHEN** ASS



**XXL KÜCHEN ASS** Mo – Fr 9.30 – 19 Uhr | Sa 9 – 16 Uhr  
**IN** Bautzen | Dresden-Weißig | Görlitz | Pirna | Radebeul | Schönbach | Zittau