

Tomaten-Cremesuppe mit Muschelnudeln



Zubereitungszeit:	15 Minuten
Garzeit:	25 Minuten
Nährwert:	Pro Portion etwa 285 kcal / 1.197 kJ.

Zutaten:

- 500 g geschälte Tomaten (Dose)
- 2 EL Öl
- 1/2 l heiße Fleischbrühe
- 1 Prise Zucker
- 1/8 l Crème fraîche
- Salz, Pfeffer, Basilikumblätter

Als Einlage:

- Muschelnudeln

Zubereitung:

Tomaten mit der Gabel oder dem Stabmixer zerkleinern. Im heißen Öl anbraten und mit der Dosenflüssigkeit und der heißen Brühe ablöschen. Salz, Pfeffer und Zucker zufügen und gute 20 Minuten kochen lassen. In der Zwischenzeit die Muschelnudeln garen. Die Suppe durch ein Sieb streichen oder mit dem Pürierstab sämig rühren. Bis auf vier Teelöffel die Crème fraîche unterrühren und noch einmal aufkochen lassen. Die Nudeln einrühren und die Suppe noch einmal erwärmen. Zum Servieren mit der restlichen Crème fraîche ein schönes Muster in die Suppe einrühren und mit Basilikumblättchen dekorieren.