

Tomaten-Orangen-Suppe



Zutaten (für 4 Personen):

- 3 EL Butter
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 2 Dosen (à 400 g) stückige Tomaten
- ½ TL Salz
- ½ TL Natron
- 4 TL frischer Thymian
- 250 ml Orangensaft
- 100 ml Sahne

Die Butter in einem mittelgroßen Topf bei geringer Hitze zum Schmelzen bringen.

Die Zwiebeln dazugeben und dünsten, bis sie glasig sind.

Die Tomaten, Salz, Pfeffer, Thymian und das Natron hinzufügen.

Alles zum Kochen bringen und 15 Minuten köcheln lassen.

Den Orangensaft dazugießen und alles mit einem Pürierstab verquirlen.

Nach Geschmack kurz vor dem Servieren die Sahne unterrühren.

Danach nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.