

**Elisabeth Heister-Neumann**  
**Niedersächsische Justizministerin**

## **Tomatensuppe**

### **Zutaten**

- 1 kg frische Tomaten
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Balsamicoessig
- 1 TL Zucker
- etwas Knoblauch
- ¼ l Fleischbrühe
- Basilikum
- Pfeffer, Salz
- Crème fraîche

### **Zubereitung**

Tomaten mit kochendem Wasser übergießen, häuten und in Stücke schneiden. Zusammen mit dem Knoblauch im Olivenöl andünsten. 1/4 l Fleischbrühe hinzufügen. Zucker und Balsamicoessig hinzufügen. 5 Min. durchkochen und 10 Min. auf kleiner Flamme ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die frischen klein gezupften Basilikumblätter hinzufügen. Mit einem Teelöffel Crème fraîche sollten die einzelnen Portionen verschönt werden. Fertig.

Guten Appetit!

22. November 2006

---

Abdruck honorarfrei. Belegexemplar erbeten:  
Bellmann, Gröning & Partner GmbH  
Katie Köhler  
Beim Schlump 13 a, 20144 Hamburg  
Tel.: 040 / 480 655-10, Fax: 040 / 46 51 30  
E-mail: [agentur@bgup.de](mailto:agentur@bgup.de)

Quelle:  
Deutsches Suppen-Institut  
Reuterstr. 151, 53113 Bonn  
Tel.: 0228 / 21 01 80  
Fax: 0228 / 22 94 60  
Internet: [www.suppeninstitut.de](http://www.suppeninstitut.de)