

## Tomatencremesuppe



### Zutaten

1 Zwiebel  
evtl. 1 Knoblauchzehe

1 EL Butter

1 kg Tomaten  
evtl. ¼ Wasser

1 Bund Basilikum

Salz, Pfeffer  
½ B. Creme fraiche

### Zubereitung

schälen, kleinschneiden

erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin andünsten

waschen, evtl. häuten, würfeln, zu den Zwiebeln geben und einige Minuten garen

kleinschneiden und zugeben, die Suppe pürieren

abschmecken