

REZEPTE, DIE BLEIBEN.

WEISSE TOMATENSUPPE

Tomate · Sahne · Basilikum

Signature Recipe

Ben Henger

FOOD.
PEOPLE.
GOOD TIMES.



DIE BASIS

Tomate · Sahne · Basilikum

Für 4 kleine Vorspeisentassen · plus übriger Tomatensaft

01 TOMATENSAFT

1 kg reife Tomaten klein schneiden. Mit zunächst 1 TL Salz, 1 EL Zucker und etwas Pfeffer mischen, 30 Minuten ziehen lassen. 3–4 Basilikumblätter, 1 kleinen Thymianzweig und 1 Knoblauchzehe zugeben, kurz mixen.

02 KLAR ABTROPFEN

Ein Sieb mit sauberem Passiertuch auslegen. Tomatenmasse hineingeben und über einer Schüssel über Nacht im Kühlschrank abtropfen lassen. Nicht drücken, sonst wird der Saft trüb.

03 SUPPENBASIS

1 kleine Zwiebel fein würfeln und in 50 g Butter bei milder Hitze ca. 10 Minuten weich dünsten, ohne Farbe nehmen zu lassen. 250 ml klaren Tomatensaft zugeben.

04 VERFEINERN

150 ml Sahne zugeben, kurz aufkochen und fein mixen. Mit Cayenne, Salz und wenig Zucker abschmecken. Bei Bedarf durch ein feines Sieb geben.

05 SERVIEREN

Auf vier kleine vorgewärmte Tassen verteilen. Übrigen klaren Tomatensaft gekühlt für Dressing oder weitere Suppe nutzen. Die abgetropfte Tomatenmasse passt in eine gekochte Tomatensauce.



“

**Tomatengeschmack.
Helle Farbe.**

ALLES BEREIT.

Einkauf · Zubehör · Alternativen

Für 4 kleine Vorspeisentassen · plus übriger Tomatensaft

01 EINKAUF

☐ **1 kg reife Tomaten**

Alternative: gute aromatische Dosentomaten; Ergebnis kann anders färben.

☐ **1 TL Salz · 1 EL Zucker · Pfeffer**

Alternative: erst abschmecken, dann bei Bedarf nachwürzen.

☐ **3–4 Basilikumblätter · 1 Thymianzweig · 1 Knoblauchzehe**

Alternative: Kräuter nach Geschmack, nicht überdosieren.

☐ **1 kleine Zwiebel · 50 g Butter**

Alternative: Schalotte; milde Margarine.

☐ **150 ml Sahne · Cayenne**

Alternative: Sahneersatz; schwarzer Pfeffer.

02 ZUBEHÖR

TOPF + STABMIXER

Alternative: Standmixer für heiße Flüssigkeiten nach Herstellerangabe.

WAAGE + MESSBECHER

Alternative: Flüssigkeiten passend zur Dichte abwiegen.

FEINES SIEB

Alternative: Passiertuch; sorgfältig ausdrücken, falls im Rezept vorgesehen.

**PASSIERTUCH +
KÜHLSCHRANK**

Alternative: sauberes feines Küchentuch; Sieb nicht auspressen.

VOR DEM START

Am Vortag beginnen. 250 ml Saft und 150 ml Sahne ergeben kleine Vorspeisen, keine vier großen Suppenteller. Nicht den gesamten Tomatensaft ungeprüft in die Suppenbasis geben.

Mengenangaben sind Richtwerte. Produktqualität, Größe und Wassergehalt der Zutaten sowie Kochgeschirr, Hitze und Garzeit können den Bedarf verändern. Konsistenz prüfen und nach Geschmack abschmecken.

Rezept: Ben Henger · Food-Abbildung: KI-generiert · Alternativen redaktionell ergänzt.