

## Lomi's Genussinsel:                    Rezepte

Gericht:                    **Tomatensuppe mit Pilzen und Kräutern**

Warengruppe:            SU

Zutaten:                 400   g     Tomaten fleischige  
                              20    g     Schalotten  
                              10    g     Knoblauchzehe  
                              40    g     Tomaten Püree  
  Olivenöl  
  
                              100   g     Mischpilze  
                              40    g     Butter  
  Basilikum  
  
                              2     dl     Bouillon  
                              1     dl     Rahm  
  Salz und Pfeffermühle

Zubereitung:            Die Tomaten waschen und kleinschneiden. In ein wenig Olivenöl den Knoblauch und die Schalotten dünsten, tomatieren und die Tomaten begeben. Mit ein wenig Bouillon auffüllen und alles gut weich kochen. In Einer andern Pfanne die feingeschnittenen Champignons und den in Streifen geschnittenen Basilikum in der Butter dünsten. Die vorgekochten Tomaten durch ein Sieb streichen und begeben. Mit der Bouillon auffüllen und kochen lassen. Mit dem Rahm verfeinern und abschmecken.

Bemerkungen:            Mengenangabe für 4 Personen.  
                              Dazu kann man auch Knoblauchbrottscheiben servieren.