

# Tomatensuppe, fruchtig



## Zutaten für 4 Portionen:

2 Knoblauchzehen  
1 Chilischote, getrocknet / alternativ statt Olivenöl Chiliöl verwenden.  
1 rote Zwiebel  
25 g Olivenöl  
30 g brauner Zucker  
1/4 TL gemahlener Kreuzkümmel  
60 g Tomatenmark  
400 g reife Tomaten, halbiert  
500 g passierte Tomaten  
100 g Orangensaft  
200 g Wasser  
50 g Sahne / Hafermilch  
1 Handvoll Basilikum Blätter  
1/4 TL Thymian, getrocknet  
1 TL Zucker

## ZUBEREITUNG

(Im Monsieur Cuisine – auf Platte entsprechend nachkochen, Pürierstab!)

Knoblauchzehen, Chilischote und Zwiebel in den Mixtopf geben, 5 Sekunden | Stufe 5 zerkleinern, mit dem Spatel alles vom Rand nach unten schieben.

Öl, braunen Zucker und Cumin hinzugeben, 3 Minuten | 120°C | Stufe 1 dünsten.

Tomatenmark hinzufügen, weitere 2 Minuten | 120°C | Stufe 1 anschwitzen.

Tomaten, passierte Tomaten, Orangensaft und Wasser in den Mixtopf geben, 10 Sekunden | Stufe 6 verrühren, dann 20 Minuten | 100°C | Stufe 1 kochen.

Sahne, Basilikum, Thymian und Zucker in den Mixtopf zugeben, 20 Sekunden | Stufe 8 pürieren und nochmal abschmecken.

Einkochen: 60 Minuten / 100 Grad

**Für Einkochen statt Sahne auf jeden Fall Hafermilch nehmen.**

