

## Tomatensuppe

Zutaten:

- 0.5 EL Olivenöl
- 1 Schalotte, in feinen Streifen
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 700 g Tomaten, in Stücken
- 3 dl Gemüsebouillon
- Salz, nach Bedarf
- Pfeffer, nach Bedarf
- 250 g Magerquark
- 1.5 EL Leinöl oder Olivenöl
- 2 EL Basilikum, fein geschnitten
- 150 g Ruchbrot, in Scheiben



Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotte und Knoblauch andämpfen, Tomaten kurz mitdämpfen. Bouillon dazugiessen, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 15 Min. weich köcheln. Suppe pürieren, würzen.

Quark und Öl verrühren, auf der Suppe verteilen, Basilikum darüberstreuen, Brot dazu servieren.