

Tomatencremesuppe mit Käse aus dem Thermomix®



© Tomatencremesuppe - Rezepte mit Herz



35 Min.



leicht



4 Portionen

Leckere Tomatencremesuppe – schmeckt im Winter und im Sommer.

Wir haben euch viele weitere tolle Rezepte mit Tomaten in unserer [Rezeptsammlung](#) zusammengestellt. Hier ist für jeden etwas dabei.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	120 g	Cheddar
<input type="checkbox"/>	1	Zwiebel
<input type="checkbox"/>	3 g	Knoblauch
<input type="checkbox"/>	20 g	Olivenöl
<input type="checkbox"/>	650 g	vollreife Tomaten
<input type="checkbox"/>	2 TL	getrockneter Thymian
<input type="checkbox"/>	1 TL	Salz
<input type="checkbox"/>	2-4 TL	Zucker
<input type="checkbox"/>	5 g	Butter
<input type="checkbox"/>	50 g	Mehl
<input type="checkbox"/>	50 g	Tomatenmark
<input type="checkbox"/>	600 g	Wasser
<input type="checkbox"/>	1 EL	Gemüsebrühepaste oder -pulver
<input type="checkbox"/>		Pfeffer
<input type="checkbox"/>		nach Belieben Thymian für die Deko

Zubereitung

1. Cheddar in groben Stücken in den Mixtopf geben und 6 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Umfüllen, Mixtopf spülen und trocknen.
2. Zwiebel und Knoblauch abziehen, in groben Stücken mit Olivenöl in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Dann 3 Min./Varoma/Stufe 3 andünsten. Tomaten waschen, vierteln, zusammen mit Thymian, Salz und Zucker in den Mixtopf geben und alles 10 Sek./Stufe 5 zerkleinern.
3. Butter, Mehl, Tomatenmark, Wasser und Gemüsebrühepaste sowie Cheddar hinzufügen und alles 2 x 15 Sek./Stufe 10 aufsteigend pürieren. 20 Min./100 °C/Stufe 2 kochen. Suppe mit Salz, Pfeffer und ggf. noch Zucker abschmecken. Mit Thymian bestreuen und servieren. Dazu schmeckt Baguette.

Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 350 kcal – 12 g E – 24 g F – 22 g KH