



CAPPUCCINO VOM TOMATENSÜPPCHEN

Zutaten:

- 500ml passierte Tomaten
- 400ml [Lacroix Gemüsefond von Gourmet Flamand](#)
- 100ml [Gourmet Tomatenketchup von Gourmet Flamand](#)
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen (oder 1 Kaffeelöffel Knoblauchpulver)
- 2 Tomaten
- 1 EL Schnittlauch in Röllchen geschnitten
- Pfeffer, Salz, Rosenpaprika
- 250ml Milch
- 1 EL [Italienische Kräutermischung von Gourmet Flamand](#)
- 2 EL [Sitia Crete Olivenöl von Gourmet Flamand](#)

Zubereitung:

Die Zwiebel sehr klein würfeln. Ebenfalls den Knoblauch sehr klein schneiden. Ersatzweise kann man auch Knoblauchpulver hinein geben. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen. Darin die Zwiebeln glasig dünsten. Den Knoblauch dazugeben und mit anschwitzen. Jetzt den Ketchup dazu tun und kurz mit anschwitzen. Mit Gemüsefond und passierten Tomaten ablöschen. Alles gut verrühren und kurz aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Rosenpaprika abschmecken. Die Suppe etwas abkühlen lassen, sie muss später in ein Glas gefüllt werden und darf nicht zu heiß sein.

Unterdessen die Tomaten häuten und von den Kernen befreien. In kleine Würfel schneiden. Zusammen mit den Schnittlauchröllchen in die Suppe geben. Jetzt die Milch mit den italienischen Kräutern kurz aufkochen. In ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab aufschäumen.

Die Suppe in hitzebeständige Gläser füllen und den Kräutermilchschaum darüber geben – sofort servieren.