

Tomatensuppe

1Kg Tomaten (2-3 Tage in der Küche liegen lassen nicht in kühlenschrank)

1 Dose Tomaten 500g
frische Tomaten achtel.

In einem Topf 5 große Knoblauchzehen und 2 klein Zwiebeln in halb Butter/halb Olivenöl schwitzen lassen.

FrISCHE Tomaten dazugeben und 10 Minuten lang kochen lassen.

Basilikum und Dose Tomaten dazu
Köcheln mindestens $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunde .

Dann 2 eßl. Olivenöl.

Mit dem Stab mixen und durch ein großes Sieb passieren.

Salz, Pfeffer

2cl Grappa, od. Wodka od. Gin
ein Löffelchen Sahne.

Croutons