

# Tomaten - Basilikum - Suppe (laktosefrei)

## Zutaten:

2 Dosen stückige Tomaten (500 g)  
2 Zwiebeln  
4 Knoblauchzehen  
1 große Möhre  
2 EL Orangensaft  
100 ml Weißwein  
2 EL Olivenöl  
800 ml Gemüsebrühe  
4 Fleischtomaten  
1 Bund Basilikum  
Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

- Möhre in kleine Würfel schneiden.
- Zwiebeln und Knoblauch klein hacken.
- Beides in einem großen Topf im Öl andünsten.
- Möhrenstücke kurz mitdünsten.
- Tomatenstücke mit Saft zugeben.
- Mit Brühe, Wein und Orangensaft ablöschen.
- Etwa 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen.
- Suppe pürieren und noch einmal aufkochen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Fleischtomaten entkernen und klein schneiden.
- Basilikumblätter in schmale Streifen schneiden.
- Tomatenwürfel und Basilikum auf die Suppenteller geben.
- Teller mit der Suppe auffüllen.