

## **Tomatensuppe mit Mais**

## Zutaten (für 4 Personen)

- 30 g Butter
- 700 g Tomaten
- 200 g Zwiebeln
- 2 EL Tomatenmark
- ¼ I Instantbrühe
- <sup>1</sup>/<sub>8</sub> I Weißwein
- <sup>1</sup>/<sub>8</sub> I Schlagsahne
- 150 g Maiskörner
- 1 EL Zucker
- 1 TL Curry
- 1 Bund Schnittlauch
- Salz, Pfeffer

## Zubereitung

Tomaten säubern und grob zerkleinern. Zwiebeln pellen und grob zerteilen und im Fett andünsten. Tomatenmark zugeben und mit Brühe und Weißwein auffüllen. Die Suppe ca. 15 min zugedeckt kochen lassen. Dann alles pürieren. Die Maiskörner abspülen und mit der Sahne zugeben.

Herzhaft mit den Gewürzen abschmecken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und über die Suppe streuen.



**Empfohlen vom Hofladen Kuhre in Herzebrock-Clarholz**