

Tomatensuppe bürgerliche Art

Zutaten

1 kg Pesto-Tomaten (2 Tetra-Paks...)
125 g gewürfelten durchwachsenen Speck
1 Knoblauchzehe
3 Zwiebeln
3 Becher Creme fraiche
100 ml Weißwein
Salz
Pfeffer
Kräuter der Provence

Zubereitung

Speck im Topf anrösten. Zwiebelwürfel hinzugeben und glasig anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen. Pesto-Tomaten hinzugeben und mit Knoblauch und den Gewürzen abschmecken. 5 bis 10 min. köcheln lassen. Creme fraiche hinzugeben (bis auf 4 TL) und nochmals abschmecken.

Mit den gehackten Kräutern und je einem Klecks Creme fraiche garnieren.

Dazu paßt Baguettebrot.