

## Tomaten-Suppe mit Krabben

### Zutaten für 4 Personen:

1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 cl Olivenöl  
500 g reife Tomaten  
1/8 L. ungesalzene Fleischbrühe  
100 g Krabbenfleisch  
Basilikum  
Salz, Pfeffer  
400 g süße Sahne

### Zubereitung:

Grob gewürfelte Zwiebel und gepresste Knoblauchzehe in Olivenöl glasig dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Überbrühte, abgezogene, gewürfelte Tomaten mit der Fleischbrühe 20 Minuten dünsten. Tomaten mit 400 g. süßer Sahne pürieren, durch ein Sieb streichen und abschmecken. Das Krabbenfleisch in der Suppe heiß werden lassen und mit Basilikumblättern garnieren.

Gutes Gelingen und guten Appetit