

## Zutaten

- 500 ml Tomaten, passiert
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 10 Basilikumblätter
- 500 ml Gemüsebrühe
- 250 ml Sahne
- 1 EL Butter
- 1 TL Zucker
- 1 Schuss Cognac
- 1 Brie
- 6 Cocktailtomaten
- Pfeffer, Paprikapulver



# Tomatencremesuppe mit Brie-Häppchen

je 6 Portionen | Zubereitung: 15 Min. | Gesamt: 30 Min.

### Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauchzehe schälen, feinhacken und in einem Topf mit zerlassener Butter glasig dünsten. Die passierten Tomaten, Gemüsebrühe und Cognac hinzufügen und gut umrühren.

Die Suppe mit Pfeffer, Paprikapulver und Basilikumblättern würzen und für 15 Min. auf mittlerer Hitze leicht köcheln lassen.

Den Brie in 6 Teile schneiden, Cocktailtomaten waschen, halbieren, den Brie damit belegen und anrichten.

Suppe mit dem Mixstab pürieren und mit der hinzugefügten Sahne kurz aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.