

# Tomatensuppe

## Zutaten

- 1 EL Butter
- 2 EL Mehl
- 1 Glas Wasser, kalt
- 2 EL Tomatenmark
- 1 TL Basilikum, getrocknet
- Prise(n) Salz
- etwas Pfeffer
- Pries Paprikapulver

## Zubereitung:

Die Butter in einem Topf mit dem Mehl zu einer Mehlschwitze rühren. Wenn das Mehl ganz leicht braun ist, das Tomatenmark dazugeben und gut mit einem Schneebesen mischen. Das Wasser in kleinen Mengen immer wieder dazugeben und gut umrühren, bis die gewünschte Sämigkeit erreicht ist. Nun die Suppe köcheln lassen, bis leichter weißer Schaum entsteht. Dann nur noch abwürzen und fertig ist die Suppe.