Tomatensuppe mit Croussons

(4 Portionen)

1 L. Wasser
1 TL. Salz
1 Zwiebel
1 kg frische Tomaten
2 EL. Margarine
2 EL. Mehl
Kochschinken
1 Zweig Basilikum, frisch
1 Bund Schnittlauch, frisch
etwas Pfeffer
etwas Paprika, rosenscharf
etwas Zitronensaft
2 bis 3 EL. Zucker
4 Scheiben Weißbrot oder Toastbrot
Öl zum braten

- Die Zwiebel schälen, etwas klein scheiden, in das Salzwasser geben.
- Die Tomaten waschen, etwas klein schneiden, in das Salzwasser geben.
- Die Tomatenstücke etwa 10 Minuten kochen.
- Die gekochten Tomaten in eine Schüssel durch ein Sieb streichen oder durch die „Flotte Lotte" pressen.
- Aus Margarine und Mehl eine Mehlschwitze bereiten und mit Tomatenbrühe aufgießen.
- Den Schinken würfeln, in die Suppe geben.
- Basilikumblätter abzupfen, klein schneiden, in die Suppe geben.
- Schnittlauch waschen, klein schneiden, in die Suppe geben.
- Die Suppe aufkochen, mit Pfeffer, Paprika, Zitronensaft und Zucker abschmecken.
- In einer Pfanne das Öl erhitzen.
- Die Brotscheiben in 1cm große Würfel schneiden und in dem Öl knusprig anbraten.