Suppe aus gelben Tomaten

Für 4 Portionen
750 g gelbe Tomaten
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
1 TL getrocknetes Basilikum
700 ml Gemüsebrühe
Salz Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Zucker
2 EL Gin (nach Belieben)
100 ml Sahne mindestens 30% Fettgehalt
1 Bund Schnittlauch
Paprikapulver zum Bestreuen

Zubereitung:
Die Tomaten überbrühen, häuten, entkernen und klein schneiden. Die Schalotte und den Knoblauch schälen, fein hacken und in dem Olivenöl glasig anschwitzen. Die Tomaten hinzufügen und andünsten. Das Basilikum und die Brühe hinzugeben, verrühren und zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln lassen, dann fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Nach Belieben Gin einrühren und abschmecken. Die Sahne leicht steif schlagen. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Die Suppe in vier Schälchen füllen, die Sahne hinzugeben und mit dem Schnittlauch und dem Paprikapulver bestreut servieren.