

Tomatensuppe

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



Zutaten Für 4 Portionen

Für die gerösteten Tomaten

6 Zweige Cocktailtomaten mit Grün
4 Knoblauchzehen
3 Teelöffel Honig
3 Esslöffel Olivenöl
Salz, Pfeffer

Für die Suppe

2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1,5 kg Tomaten
1 Teelöffel Tomatenmark
1 l Gemüsebrühe
1/2 Teelöffel Chiliflocken
1 Teelöffel Majoran
1 Teelöffel Zucker

Besonderes Zubehör

Stabmixer

Tomatensuppe. Ihre unwiderstehliche Fruchtigkeit unterstütze ich dabei mit ein klein wenig Zucker und ordentlich Chilischärfe. Und weil das Auge immer mitisst, gesellen sich ein paar **geröstete Cherrytomaten aus dem Ofen** noch zu meiner Tomatensuppe und bringen süßes Honigaroma auf meinen Löffel.

- 1 -

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Knoblauch fein hacken. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Cherrytomaten waschen und jeweils mit einem kleinen Messer einstechen. Auf das Backblech geben und mit Olivenöl, Honig, Knoblauch, Salz und Pfeffer bedecken.

- 3 -

Tomaten im heißen Ofen ca. 15-20 Minuten rösten, bis sie leicht aufplatzen.

- 4 -

Für die Suppe Zwiebeln und Knoblauch schälen und würfeln. Tomaten waschen und in grobe Stücke schneiden, dabei den Strunk entfernen.

- 5 -

Zwiebeln und Knoblauch in einem Topf in etwas Olivenöl andünsten. Tomatenmark dazugeben und kurz mit anrösten. Tomaten hinzufügen und ca. 3-4 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten.

- 6 -

Gemüsebrühe, Chiliflocken, Majoran und Zucker hinzugeben und ca. 20 Minuten lang köcheln lassen.

Ob leuchtend rot zwischen Salatblättern hervorlugend, als fruchtiger Caprese-Salat zum Appetitanregen oder als aromatische Sauce - von Tomaten kriege ich nie genug! Deshalb lasse ich die knalligen Schönheiten heute für sich sprechen und zeige dir mein liebstes schnelles Rezept für

Tomatensuppe

- 7 -

Suppe mit einem Stabmixer pürieren, durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den gerösteten Tomaten servieren.