

Geröstete Tomatensuppe



Zutaten für 3-4 Portionen:

1 Schalotte
2 Knoblauchzehen
1 Dose Cocktailtomaten (400g)
400 ml Wasser
250g frische Cocktailtomaten
2 Zweige Thymian
2 Zweige Oregano
1 Handvoll Basilikum
1 TL brauner Zucker
3 Scheiben Weißbrot
1 TL Kräuter der Provence
Olivenöl



Zubereitung:

Backofen auf 200 °C vorheizen. Cocktailtomaten, Knoblauchzehen mit Schale, Thymian und Oregano in eine Auflaufform geben, mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Für 15 Minuten im Backofen rösten.

In der Zwischenzeit die Schalotte schälen und fein hacken und in etwas Olivenöl in einem Topf anbraten. Leicht salzen. Tomaten aus der Dose, 400 ml Wasser (einfach die Dose nochmal mit Wasser auffüllen) und Basilikumblätter hinzufügen und für 10 Minuten köcheln lassen.

Knoblauchzehen aus der Schale entfernen und mit den gerösteten Tomaten, den Kräutern und dem in der Auflaufform entstandenen Saft zur der Suppe geben. Alles fein pürieren und mit braunem Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Scheiben Weißbrot in Würfel schneiden und mit 3 EL Olivenöl und Kräutern der Provence in eine Pfanne geben und rösten, bis die Brotwürfel goldbraun sind.

Suppe in Tellern anrichten und mit den Kräutercroutons und einige Blättern Basilikum garnieren.