

REZEPT DER WOCHE: Rösttomaten-Suppe

Das Rezept ist diesmal von unserer lieben Kundin Nicole! Dankeschön dafür! Falls ihr auch ein Rezept habt das wir alle ausprobieren sollten, dann her damit. Gerne als Kopie oder auch als WhatsApp-Nachricht.

Rezept für 4 Personen:

Zutaten:

- 2 Kg reife Tomaten
- 12 Knoblauchzehen
- 1 mittelgroße Zwiebel
- Meersalz, schwarzer Pfeffer
- 100 ml und etwas Olivenöl
- Gemüsebrühe
- evtl. Basilikumblättchen und
- 1/2 Salatgurke

Zubereitung:

1. Tomaten waschen, halbieren und mit einem Löffel die Kerne herauslösen. Tomaten nebeneinander auf eine Fettpfanne legen.
2. Knoblauch und Zwiebel schälen und gewürfelt über die Tomaten verteilen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Mit 100 ml Öl beträufeln.
3. Im vorgeheizten Ofen (200 Grad) ca. 30 Minuten rösten, bis die Tomaten leicht gebräunt sind. Dann ca. 100 ml Wasser und Brühe zugeben, aufkochen. Vom Herd ziehen, kurz etwas abkühlen lassen. Dann pürieren und evtl. nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. In Schalen anrichten. Mit Basilikum bestreuen, mit etwas Öl beträufeln. Schmeckt auch kalt, bestreut mit entkernter, fein gewürfelter Gurke.
5. Und.....schmecken lassen!

Wir wünschen guten Appetit!

