

Rezept: RÖSTTOMATENSUPPE AUS DEM OFEN

Rezept:

1,25kg	Frische, reife, möglichst kleine Tomaten (z.B. Cocktailtomaten)
1	Frische Knoblauchknolle
2	Zwiebel
½ Bund	Basilikum
2 EL	Weißweinessig
1 TL	Zucker
Etwas	Frisch geriebenen Parmesan (oder vegetarische Alternative)
Etwas	Olivenöl
Nach	Salz & Pfeffer
Belieben	



Zubereitung:

1. Den Backofen auf 220 °C Heißluft mit Grillfunktion oder Umluftfunktion vorheizen.
2. Die Tomaten waschen und halbieren und möglichst flach auf ein Backblech legen.
3. Danach die ganze Knoblauchknolle halbieren, die Zwiebel schälen und in große Ringe schneiden.
4. Alles auf dem Backblech verteilen und im oberen Drittel des heißen Ofens für etwa 20 Minuten backen.
5. Nach der Hälfte der Zeit alles gut umrühren. Erhöhe die Temperatur in den letzten 10 Minuten noch einmal oder schieben Sie das Blech weiter nach oben. So werden die Tomaten geröstet und die Zwiebeln und der Knoblauch weich.
6. Dann die Knoblauchknolle von dem Blech nehmen und die Zehen aus der Schale in einen leistungsstarken Mixer ausdrücken.
7. Basilikum waschen, trocknen und die Blätter von den Stielen zupfen.
8. Die Basilikumblätter, Weißweinessig, Zucker und 5-6 EL Olivenöl in den Mixer dazugeben und kräftig zu einer dickflüssigen Suppe mixen.
9. Wenn nur ein Handmixer vorhanden ist, sollte die Suppe nach dem Pürieren durch ein feines Sieb gefiltert werden.
10. Die Suppe auf einem tiefen Teller geben und mit frisch geriebenem Parmesan und schwarzem Pfeffer bestreuen. Nach Belieben noch mit etwas Olivenöl beträufeln und mit knusprigem Brot servieren, solange es heiß ist.

Viel Spaß beim Nachmachen
Wünscht das Digital Mall Team