



Benötigte Zutaten

1.2 kg	Tomaten (rote oder/und orange Tomaten)
3 Stück	Paprika
1 Stück	Zwiebel (klein - ca. 100 g)
3 Stück	Knoblauchzehen
2 EL	Öl
1 EL	Zucker
150 ml	Premium Schlagobers
700 ml	Gemüsebrühe
4 EL	Tomatenmark
1 Prise	Salz, Pfeffer
	Basilikum (frisch, fein gehackt)
	Premium Schlagobers (zum Servieren)

Tomatensuppe

von Michaela von flowersinthesalad.com

Anleitung

1. Den Backofen auf 200C vorheizen.
2. Die Tomaten waschen, halbieren und den Strunk wegschneiden. Die Paprika waschen, vierteln und die Kerne entfernen. Die Zwiebel schälen und vierteln. Den Knoblauch schälen.
3. Das Gemüse auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, mit dem Öl und Zucker beträufeln und grob vermischen.
4. Ca. 30 Minuten im Ofen rösten, bis das Gemüse leicht Farbe angenommen hat.
5. Vorsichtig in einen großen Topf oder ein Mixglas umfüllen (heiß!).
6. Gemüsebrühe und Tomatenmark dazugeben. Im Mixglas oder mit einem Stabmixer fein pürieren (Vorsicht heiß!).
7. Auf der Herdplatte erneut zum Kochen bringen. Von der Hitze nehmen. Schlagobers unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Auf Teller aufteilen, mit frischem Basilikum, gerösteten Tomaten (optional) und je 1-2 TL Schlagobers garnieren und heiß servieren.

Wer möchte, kann ein paar halbierte Cocktailtomaten mitrösten und die Suppe beim Servieren damit toppen.



Ein Rezept von
flowersinthesalad.com

SalzburgMilch

