



Suppe

Rezept von **Peter Koblhirt**

TOMATENCREMESUPPE MIT KNOBLAUCHCROUTONS



Suppe:

2 EL Olivenöl
1 Zwiebel, grob gewürfelt
2 Knoblauchzehen, fein gerieben
3 Karotten, fein gewürfelt
¼ Stück Sellerie, fein gewürfelt
1 EL Tomatenmark
1 EL Zucker
5 Tomaten, grob gewürfelt
10 Kirschtomaten, grob gewürfelt
½ l Gemüsesuppe
1 EL Kräuter nach Wahl (Majoran, Thymian, Rosmarin, Basilikum), fein gehackt
Salz, Pfeffer

Croutons:

1 EL Olivenöl
2 Scheiben Brot, grob gewürfelt
1 Knoblauchzehe, fein gerieben

Zum Bestreuen:

1 EL Parmesan, fein gerieben

Zwiebel und Knoblauch in einem großen Topf bei wenig Hitze 5 min anschwitzen. Karotten und Sellerie dazugeben und kurz anschwitzen. Tomatenmark und Zucker einrühren, etwas mitrösten, Tomaten dazugeben und mit Gemüsesuppe aufgießen. 1 Stunde mit offenem Deckel kochen lassen und gelegentlich umrühren.

In der Zwischenzeit die Brotwürfel und den Knoblauch in einer breiten Pfanne im Olivenöl bei wenig Hitze knusprig anbraten. Kräuter deiner Wahl, Salz und Pfeffer zur Suppe begeben und pürieren. Anrichten und mit Knoblauch-Croutons, Parmesan und Kräutern dekorieren.

