



Gesamtzeit: 1 h 10 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

geröstete Tomatensuppe

geröstete Tomatensuppe

1 kg reife Tomaten (Roma-, Strauch- oder Kirschtomaten)

1 große Zwiebel

4 Knoblauchzehen

3 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Teelöffel Liakada Griechischer Honig Thymian

Salz und schwarzer Pfeffer

1 Teelöffel getrockneter Thymian oder Oregano

500 ml Jürgen Langbein Gemüse-Fond

1 Esslöffel Leverno Bio Tomatenmark

100 ml Sahne oder Kokosmilch (optional)

Zum Servieren: frischer Basilikum, Croutons oder
Parmesan

geröstete Tomatensuppe

1.

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 180 °C)
vorheizen.

Tomaten halbieren. Zwiebel in grobe Stücke schneiden. Knoblauchzehen andrücken (mit Schale). Alles auf ein Backblech legen. Mit Olivenöl beträufeln und mit Zucker, Salz, Pfeffer und Kräutern würzen. Ca. 30–40 min. rösten, bis die Tomaten weich und leicht gebräunt sind.

Knoblauch aus der Schale drücken. Alles in einen Topf geben. Gemüsefond und Tomatenmark hinzufügen. 10 min. leicht köcheln lassen.

Suppe fein pürieren und optional Sahne/Kokosmilch unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und ggf. etwas Zitronensaft abschmecken.

Tipp: Dazu schmeckt ein Grilled Cheese Sandwich besonders gut.