

Tomatensuppe mit Rosmarin und gerösteten Brotstangen

 60 Minuten |  4 Personen

 leicht |  vegan / vegetarisch

Zutaten

Tomatensuppe

- 2 EL Olivenöl
- 1 kg regionale Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 2 frische Rosmarinzweige
- 0,5 dl Olivenöl
- 5 dl Gemüsebouillon

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Für die vegetarische Variante:

Rahm zum Verfeinern

Brotstangen

- 400 g Brot, in 1 cm dicke
Stangen geschnitten
- 2 dl Olivenöl
- 2 frische Rosmarinzweige

So wird's gemacht

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Eine grosse Gratinform mit 2 EL
Olivenöl ausstreichen.

Die Tomaten mit dem Messer halbieren
und in die Gratinform legen.

Knoblauch schälen und in dicke
Scheiben geschnitten auf die Tomaten
verteilen.

Den Rosmarin vom Stängel befreien
und mit dem Olivenöl über die Tomaten
geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Tomaten im 180 Grad heissen
Ofen auf der zweituntersten Rille
30 Minuten backen.

Die Bouillon aufkochen und die
gebackenen Tomaten aus der Form
in die Bouillon geben. Einmal kräftig
aufkochen. Anschliessend die Tomaten
mit der Bouillon pürieren.

Die Suppe, wenn nötig mit etwas Bouillon
oder mit etwas Rahm verdünnen, mit
Salz und Pfeffer abschmecken.

Brotstangen mit Olivenöl beträufeln
und mit gehacktem Rosmarin bestreuen.

Die Brotstangen in der Ofenmitte bei
Umluft 180 Grad 10 bis 15 Minuten
goldbraun und knusprig rösten.

