

Geröstete Tomatensuppe

45–50 Min

Zubereitung

1. Im ersten Schritt den Backofen auf 200 °C vorheizen. Dann die Tomaten waschen und in Stücke schneiden. Auf ein Backblech geben, Knoblauch, Kotányi-Tomate Kräuter pikant und Olivenöl dazugeben und vermischen. Danach 30–40 Minuten backen, oder bis sie ganz weich sind.
2. Nach dem Backen die gebratenen Tomaten in den Topf geben, die Brühe und den Parmesan hinzufügen und mit einem Stabmixer zerkleinern. Gegebenenfalls nachsalzen und die Suppe mit Croûtons, etwas Öl und Basilikumblättern servieren.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

800 g	Tomaten (Cherry, San Marzano)
3 Stk.	Knoblauchzehen
3 EL	Olivenöl
600 ml	Gemüsebrühe, heiß
50 g	Parmesan, gerieben
	Frisches Basilikum zum Servieren
0.5 TL	Meersalz jodiert grob
1 EL	Tomate-Kräuter pikant