



Sült paradicsomleves

⌚ 45–50 Perc 

Elkészítés

- 1 Előmelegítjük a sütőt 200 °C-ra. A paradicsomokat megmossuk, feldaraboljuk, majd egy tepsire tesszük. Hozzáadjuk a megtisztított fokhagymagerezdeket, az olívaolajat és a pikáns paradicsomos fűszerkeveréket. Az egészet jól összeforgatjuk, majd kb. 30–40 percig sütjük, amíg a paradicsomok megpuhulnak és kissé karamellizálódnak.
- 2 A sült paradicsomokat (a kisült levükkel együtt) egy lábasba tesszük, hozzáöntjük a forró zöldségalaplevet és a reszelt parmezánt. Botmixerrel krémesre turmixoljuk. Ha szükséges, sóval ízesítjük.
- 3 A levest friss bazsalikommal, néhány csepp olívaolajjal és akár pirított kenyérkockákkal kínáljuk.

Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

800 g	Paradicsom (kockált paradicsom vagy San Marzano a legjobb)
3 gerezd	Fokhagyma
3 ek	Olívaolaj
600 ml	Zöldség alaplé
50 g	Reszelt parmezán
1 ek	♦ Paradicsomos fűszerkeverék salátákhoz
0.5 tk	♦ Tengeri só, durva szemű
	Friss bazsalikom a tálaláshoz

