

heute gibt es...

Tomatensuppe mit Mozzarella und Basilikum



Zutaten: (für 4 Personen)

- 500g reife Kirschtomaten
- 4 Knoblauchzehen
- 8 EL Olivenöl
- ½ TL Meersalz
- 1 kleine Zwiebel
- 30 Basilikumblätter
- 400g geschälte Dosentomaten
- 1 Kugel (Büffel-)Mozzarella (125g)
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Die Kirschtomaten waschen und mit einer Gabel mehrmals einstechen.
3. Knoblauch schälen, grob hacken und zusammen mit den Tomaten auf ein Backblech legen. 5 EL Öl darüber träufeln, mit dem Meersalz würzen und für 20 Minuten in den Backofen schieben.
4. Zwiebel fein würfeln. Das restliche Öl in einem Topf bei mittlerer Flamme erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten.
5. Basilikumblätter und Dosentomaten zu den Zwiebeln dazugeben und für etwa 15 Minuten bei niedriger Temperatur köcheln lassen.
6. Klein geschnittene Mozzarella und gegarte Kirschtomaten hinzugeben und alles gut mit dem Stabmixer pürieren.
Tipp: Sollte die Suppe zu dickflüssig sein, vorsichtig etwas heißes Wasser zufügen und wiederum pürieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
7. Zum Schluss die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm servieren.

