Geröstete Tomatensuppe

ZUTATEN:

Für 4 Portionen

1 kg	Tomaten
3 St	Paprika rot
3 St	rote Zwiebeln
4 St	Knoblauchzehen
2 TL	Oregano, getrocknet
6 EL	NATURATA Olivenöl
1 EL	NATURATA Tomatenmark
800 ml	NATURATA Gemüsebrühe
200 ml	Sahne
100 g	Parmesan, gerieben
	NATURATA Salz
	Pfeffer
1 TL	Chiliflocken
1 Bund	Basilikum
½ Packung	NATURATA Knäckebrot
4 EL	NATURATA Olivenöl

ZUBEREITUNG

1. Tomaten waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Paprika waschen, entkernen und vierteln. Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Knoblauchzehen schälen. Oregano kurz abbrausen.
2. Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Knoblauch in eine Schüssel geben. Tomatenmark, Oregano, Salz, Pfeffer und Olivenöl miteinander vermengen, über das geschnittene Gemüse geben damit marinieren und anschließend das Ganze auf ein tiefes Backblech geben.
   Im vorgeheizten Ofen für ca. 45 Minuten rösten, bis das Gemüse schön weich ist.
3. Gemüsebrühe nach Anleitung zubereiten. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Knäckebrot hineinbröseln und knusprig anrösten.
4. Alle Zutaten vom Blech in einen Topf geben, mit Gemüsebrühe und Sahne aufgießend und anschließend pürieren. Die Suppe kurz aufkochen lassen, geriebenen Parmesan und Chiliflocken unterrühren.
5. Suppe in tiefe Teller geben, Basilikum in feine Streifen schneiden und zusammen mit den Knusperbröseln, kurz vor dem Servieren, auf die Suppe geben.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Garzeit im Ofen: 45 Minuten **Temperatur:** 175 °C Umluft

Abdruck honorarfrei

Belegexemplare erbeten