



Zutaten:

2 kg Tomate(n)
1 Handvoll Rucola
1 Kn Knoblauch
2 EL Olivenöl
2 EL Gemüsebrühe
1,2 l Wasser
nach Belieben Meersalz
nach Belieben Pfeffer, schwarz



ASA Pasta-/
Suppenteller à Table
ligne noire



Cilio Kochlöffel Toscana
Olivenholz



PEUGEOT Salzmühle
Paris u'select Edelstahl



Kahla Aronda
Suppenteller 23 cm in
weiß



GRAEF Stabmixer HB
501 in weiß



BK Kochtopf Conical
Cool



Le Creuset Backblech
hoch

1

Den Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

2

Die Tomaten (Mischung aus normalen Tomaten und Kirschtomaten) waschen und die Knoblauchknolle einmal quer halbieren.

3

Alles auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und mit dem Olivenöl beträufeln.

4

Für 30 Minuten auf mittlerer Schiene im Backofen anrösten.

5

Danach die Knoblauchzehen aus der Schale trennen und zusammen mit den Tomaten in einen Kochtopf geben.

6

Die Gemüsebrühe, sowie das Wasser hinzugeben und bei hoher Hitze aufkochen.

7

Die Hälfte des Rucolas unterheben. Alles mit einem Pürierstab zu einer cremigen Suppe mixen.

8

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und für 5 Minuten köcheln lassen.



Die Suppe mit etwas Rucola und Salz garnieren.

Dieses Gericht ist auch perfekt für den eigenen Vorratsschrank geeignet. Wer im Sommer mit einem Mal zu viele Tomaten hat, kann sie auf diese Weise einkochen. Oder aus eigenen eingekochten Tomaten die Suppe in Rekordgeschwindigkeit herstellen.