



TOMATENSUPPE

4 Portionen

Zutaten

- 2 Zweige frischer Thymian
- 2 bis 3 Zweige frischer Rosmarin
- Ein Bund frischer Majoran
- Ein dicker Strauss frischer Basilikum
- 1 Kopf Knoblauch
- 1 Chili
- 1 kg frische Tomaten
- 1 Stiel Kirschtomaten
- 2 Esslöffel Crème fraîche
- 1 Zwiebel
- 1 Esslöffel Rotwein
- Balsamico-Essig (optional)
- Getrocknete Tomaten (nach Belieben)

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Die Tomaten vierteln und auf das Backblech legen, dann die gehackte Zwiebel dazugeben.
3. Die Spitze des Knoblauchs abschneiden, mit Olivenöl beträufeln und auf das Blech legen.
4. Etwas Basilikum aufheben, die restlichen Kräuter über die Tomaten streuen und für ca. 30 Minuten backen.
5. Knoblauch aus der Schale pressen und alles zusammen in einen Mixer geben.
6. Den restlichen Basilikum, Chili und Rotwein hinzugeben.
7. Einen Esslöffel Balsamico-Essig und zwei sonnengetrocknete Tomaten (optional) hinzugeben. Pürieren, bis die Masse glatt ist.
8. In eine heiße Pfanne geben und nochmals erwärmen.
9. Crème fraîche dazugeben und servieren.

