



Tomatensuppe

Zutaten für 4 Portionen

- » 1 rote Zwiebel
- » 2 Knoblauchzehen
- » 1 Bund Basilikum
- » 800 g vollreife Tomaten
- » 2 EL Olivenöl
- » 1 EL Polenta oder Hartweizengrieß
- » ½ l Gemüsebrühe
- » Salz
- » Pfeffer aus der Mühle
- » 75 g Sahne
- » 50 g frisch geriebener Parmesan
- » 1 Prise Zucker

Zubereitung

Vorbereitung

1. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen sowie fein hacken.

2. Das Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

3. Die Stiele des Basilikums hacken.

4. Die Stielansätze der Tomaten keilförmig heraus schneiden.

Zubereitung

1. Die Tomaten in einer Schüssel brühen, für 1 bis 2 Minuten, bis die Zwiebel glasig ist.

2. Tomaten, Maisgrieß und Gemüsebrühe zugeben und alles zugedeckt bei schwacher Hitze 10 Minuten köcheln lassen.

3. Das Öl in einem Suppentopf erhitzen und die Zwiebel, den Knoblauch sowie die gehackten Basilikumstiele bei mittlerer Hitze andünsten, bis die Zwiebel glasig ist.

4. Inzwischen den Backofen auf 250 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

5. Die Sahne steif schlagen, den Parmesan unterheben und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Die Suppe von der heißen Herdplatte ziehen und im feinen Sieb pürieren.

7. Die pürierte Suppe in eine Schüssel geben und gleichmäßig auf 4 Suppentassen verteilen.

8. Jeweils 1 kleinen Klecks Parmesan in die Suppen geben.

9. Die Sahne gleichmäßig von oben ca. 1 cm hoch gratinieren, bis sie leicht braun ist.

10. Die größeren Basilikumblätter zur Dekoration auf die Suppe geben und vor dem Servieren mit Basilikumblättchen bestreuen.