

Leichte Suppe aus Rösttomaten und Kräutern

Leichte Suppe aus Rösttomaten und Kräutern

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 80 Minuten

Menu: [13.09.2023](#)

Creation: [Jan Sobhani](#)

ZUTATEN für 4 Personen:

Rösttomaten

Tomaten 1 1/2 kg
2 TL Tymianblätter
1 TL grobkörniges Salz
wenig Pfeffer

Suppe

1 EL Kokosöl
2 Zwiebeln feingehackt
2 Knoblauchzehen, gepresst
2 TL Tymianblätter
3 dl Gemüseboullion
1 1/2 TL Ahornsirup

Anrichten

1 EL Olivenöl
1 Handvoll Basilikumblätter
50 gr ungesalzene geschälte Pistazien, grob gehackt

Zubereiten

Röst-Tomaten

Tomaten mit den Schnittflächen nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Thymian bestreuen, wärmen.
Backen: ca. 55 Min. in der Mitte des auf 180 ° C vorgeheizten Ofens.

Suppe

Kokosöl in grosser Pfanne erwärmen, Zwiebeln und Knoblauch ca. 3 Min. andampfen, Thymian begeben, kurz weiterdampfen.
Röst-Tomaten, Bouillon und Ahornsirup begeben, aufkochen, Suppe 15-20 Min. kochen (Je länger, desto besser). Suppe mit dem Stabmixer pürieren, bis sie eine cremige Konsistenz hat.

Anrichten & garnieren

Suppe anrichten, mit wenig Olivenöl, Basilikum und Pistazien garnieren, sofort servieren.

