

Olivers Tomatencremesuppe all'italiana

4 bis 6 Portionen

Zutaten:

1200 g reife Cherry-Strauchtomaten

15 g Salz (nach Wunsch auch mehr)

4 g Pfeffer (nach Wunsch auch mehr)

2 x 12 g Rohrohrzucker

2 mittlere Zwiebel, fein gewürfelt

4 - 6 Knoblauchzehen (nach Wunsch)

20 g Farine

60 g Tomatenmark

140 ml Rotwein

450 - 500 g Gemüsebrühe

2 Schuss dunkler Balsamico

Je 2 - 3 g Thymian, Oregano und Basilikum, getrocknet (nach Wunsch)

2x 6 EL Olivenöl

einige frische Basilikumblätter zur Deko

2 Becher Crème Fraîche zum Servieren

Parmesan, frisch gerieben (nach Wunsch)

1 – 2 Ciabatta oder 4 – 6 italienische Brötchen nach Wunsch

Herstellung:

Die reifen Tomaten von den Stielen und dem Strunk befreien, waschen, mit einem Küchentuch trocken tupfen und in eine Auflaufform oder einen Bräter geben. Die Stiele aufheben.

Die Tomaten mit Salz, Pfeffer, braunen Zucker und 6 EL Olivenöl marinieren und bei 180°C Umluft oder 190°C Ober-/Unterhitze für ca. 30 – 40 Min. (je nach Größe) garen lassen.

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, fein würfeln und mit 6 EL Olivenöl glasig anschwitzen, dann 12 g Rohrohrzucker darüber streuen und etwas karamellisieren lassen.

Version 01

© Copyright by Oliver Welling

Anschließend Tomatenmark dazugeben und etwas anrösten. Nun das Mehl darüber geben und nochmals etwas anrösten.

Mit Rotwein und Gemüsebrühe ablöschen und anschließend die geschmorten Tomaten mit dem Sud zugeben. Jetzt einen Schuss Balsamico, die Kräuter und die Tomatenstiele dazu geben und alles ca. 30 - 40 Min. leicht köcheln lassen.

Nun das Ciabatta oder die Brötchen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und von beiden Seiten in etwas Olivenöl anbraten. Über die noch heißen Scheiben kann nach Wunsch noch Parmesan gerieben werden. Er sollte noch anschmelzen können.

Nach der Kochzeit die Tomatenstiele entfernen und die Suppe mit einem Mixstab pürieren. Sollte die Suppe zu fest sein, einfach mit etwas Gemüsebrühe auffüllen.

Wer möchte kann die Suppe noch durch ein Sieb streichen.

Die Suppe mit Salz, Pfeffer und ev. noch etwas Kräutern abschmecken. Die Crème Fraîche einmal durchrühren, die Suppe auf die Teller verteilen, in die Mitte einen kleinen Klecks Crème Fraîche geben und mit 1-2 Basilikumblättern dekorieren.

Die Brotscheiben links und rechts auf dem Tellerrand drapieren und alles noch warm servieren.

Tipp:

Schmeckt auch kalt sehr lecker (zb. als kleine Vorspeise beim Grillen), einfach ausgekühlt in Gläser füllen und in den Kühlschrank stellen damit sie durchkühlen können.

Dann vor dem Servieren die Gläser noch mit etwas frischem Basilikum und Crème Fraîche dekorieren.