

Suppe aus schwarzen Tomaten

 happy-mahlzeit.com/2020/01/01/suppe-aus-schwarzen-tomaten/

Zutaten für 4 Personen:

- 2kg schwarze Tomaten, ersatzweise rote Tomaten
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 50g Tomatenmark
- 200g + 4 EL Schmand
- 2 TL + 3 TL Butter
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 4 Schnittlauchblüten
- 4 Scheiben Weißbrot
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Tomaten waschen, kreuzweise einritzen, überbrühen, häuten und in grobe Stücke schneiden. Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. 2 TL Butter in einem Topf erhitzen und die Schalottenwürfel darin andünsten. Den Topf vom Herd nehmen. Das Tomatenfruchtfleisch durch ein Sieb in den Topf zu der Schalotte passieren und erwärmen, nicht köcheln lassen. 200g Schmand und das Tomatenmark zufügen und alles unter ständigem Rühren erhitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Schnittlauch waschen, trockentupfen und in feine Röllchen schneiden. Die Schnittlauchblüten vorsichtig mit den Fingern in die einzelnen Blütenblätter teilen. Den Knoblauch schälen und die Brotscheiben damit einreiben. 3 TL Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen und die Brotscheiben darin von beiden Seiten goldbraun rösten.

Die Suppe auf tiefe Teller verteilen und je 1 EL Schmand in die Mitte geben. Mit Schnittlauchröllchen und -blüten bestreuen. Dazu das Knoblauchbrot servieren.

Rezept: Isabella Stewart

Quelle: Lecker aufs Land vom 19.8.2015