

Tomaten-Basilikum-Suppe mit Croûtons

Zutaten (für 3 Personen):

- 1 Zwiebel
- 1 Möhre
- 400 ml (aus der Dose) Tomaten
- 1 Stange Staudensellerie
- 2 Zehen Knoblauch
- 30 g Tomatenmark
- 300 ml Gemüsebrühe
- 300 g Cherrytomaten
- 50 g Crème fraîche
- 1 Scheibe Graubrot
- 0,5 Bund Thymian
- 10 g Sesam
- 50 ml Weißwein
- 0,5 Bund Basilikum
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Möhre schälen, raspeln und in Olivenöl anbraten. Zwiebel und Knoblauch abziehen, Staudensellerie waschen, alles klein schneiden und zu den Möhren in die Pfanne geben. Alles gut anbraten. Tomatenmark dazugeben und anrösten.

Mit Gemüsebrühe ablöschen, Dosen-Tomaten dazugeben und einige Minuten köcheln. Gezupfte Thymianblätter hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Cherrytomaten mit grünem Ansatz im Ofen kurz grillen. Graubrot klein schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl anrösten, anschließend Sesam darüberstreuen.

Die Suppe pürieren und nochmals abschmecken. Basilikum klein schneiden. Tomatensuppe auf Teller verteilen, jeweils zwei kleine Tomaten in die Suppe legen und mit etwas Crème fraîche, Croûtons und Basilikum garniert servieren.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 05.07.2022

Koch/Köchin: Nicole Akbas

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen