

Tomatensuppe mit Orangen-Ciabatta

Zutaten (für 4 Personen):

- 1,5 kg Strauchtomaten
- 1 Zweig Rosmarin
- 5 Stiele Thymian
- 6 EL Olivenöl
- Zucker
- 4 Zehen Knoblauch
- 2 Lorbeerblätter
- 5 Stiele Basilikum
- 75 g weiche Butter
- 2 TL abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange
- 8 Scheiben Ciabatta
- 2-3 EL Balsamico-Essig

Den Stielansatz von den Tomaten entfernen. Tomaten halbieren. Rosmarin und Thymian fein hacken. 4 EL Olivenöl in einem weiten Topf erhitzen. Topfboden mit 1 EL Zucker bestreuen und die Tomaten mit den Schnittflächen nach unten in den Topf geben. Knoblauch, Lorbeerblätter und die gehackten Kräuter dazugeben. 5 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten. ½ l Wasser hinzufügen, aufkochen und bei mittlerer Hitze 10-15 Minuten zugedeckt garen.

3 Stiele Basilikum fein schneiden. Butter und Orangenschale kräftig verrühren, Basilikum unterrühren. Ciabatta mit der Orangen-Basilikum-Butter bestreichen, auf ein Blech geben und im heißen Ofen bei 220 Grad (Umluft 200 Grad) auf der mittleren Schiene 5-10 Minuten goldbraun rösten.

Suppe mit einem Schneidestab fein pürieren. Mit Salz, Zucker, Pfeffer und Balsamico-Essig abschmecken. Mit Olivenöl beträufelt und mit Basilikum verziert anrichten.

Sendung/Quelle: Tim Mälzer kocht!

Letzter Sendetermin: 21.07.2018

Koch/Köchin: Tim Mälzer

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