

Tomaten-Suppe

Für zwei Personen

300 g gestückelte Tomaten	1 Scheibe Toastbrot	1 Zwiebel
50 g durchwachsener Speck	2 EL Tomatenmark	100 ml Olivenöl
100 ml Sahne	300 ml Gemüsefond	Scharfes Paprikapulver
Knoblauchpulver	Salz, Pfeffer	

Die Zwiebel abziehen und klein hacken. Den Speck in Würfel schneiden. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebel und den Speck darin anbraten. Mit dem Gemüsefond ablöschen und die Tomaten zugeben und aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Knoblauch abschmecken. Das Tomatenmark und die Sahne zugeben und pürieren. Das Toastbrot in kleine Würfel schneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Toastbrot darin anbraten. Die Suppen auf tiefen Tellern anrichten, mit den Toastbrotwürfeln bestreuen und servieren.

Brigitta Bräu am 31. August 2012