

Gorgonzola-Tomaten-Suppe mit Zucchini-Croûtons

Für zwei Personen

Für die Suppe:

1 Zwiebel	1 Tomate	1 Zehe Knoblauch
$\frac{3}{4}$ L Tomatensaft	$\frac{1}{2}$ Dose Tomaten, geschält	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum
2 Scheiben Gorgonzola	Rosmarin, getrocknet	Oregano, getrocknet
Chili, getrocknet	2 EL Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für die Zuchinicroûtons:

1 Zucchini, fest	Olivenöl
------------------	----------

Für die Blätterteigstange:

1 Blätterteig, frisch	2 EL helle Sesamkörner	Olivenöl
-----------------------	------------------------	----------

Den Backofen 210 Grad auf Umluft vorheizen.

Einen Topf mit Wasser erhitzen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und in feine Stücke schneiden. Die Tomate mit dem heißen Wasser übergießen und häuten. Die Kerne entfernen. Für die Garnitur ein wenig Basilikum zur Seite legen. Die Tomatenstücke, die Zwiebeln und den Knoblauch mit den getrockneten Kräutern sowie dem Basilikum zusammen vermengen. Eine Pfanne mit dem Olivenöl erhitzen und die Masse kurz andünsten.

Den Tomatensaft und die Dosentomaten in einem Topf erhitzen. Anschließend die Tomaten-Masse hinzugeben und pürieren. Mit etwas Salz und ein wenig Pfeffer abschmecken. Für die Zuchinicroûtons die Zucchini waschen und trocknen. Anschließend mit einem Melonenausstecher kleine Kügelchen ausstechen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zucchini scharf anbraten und in die Suppe geben.

Für die Blätterteigstangen den Blätterteig in Streifen schneiden. Die Streifen mit Sesam bestreuen und eindrehen. Die Blätterteigstangen im Backofen für ein paar Minuten backen. Den Gorgonzola in Scheiben schneiden und in die Suppe legen. Die Gorgonzola-Tomaten-Suppe mit Zucchini-Croûtons und Sesam-Blätterteigstange auf Tellern anrichten und servieren.

Brigitte Schwemin am 12. Mai 2015