

Tomaten-Suppe mit Pfannenbrot und zweierlei Dip

Für zwei Personen

Für die Suppe:

8 Strauchtomaten	1 große Zwiebel	1 Knoblauchzehe
150 ml Sahne	300 ml Hühnerfond	1 EL Olivenöl
1 TL Tomatenmark	1 Zweig Petersilie	1 TL Zucker
Salz	Pfeffer	

Für das Pfannenbrot:

100 g Joghurt	4 EL Olivenöl	200 g Mehl
2 TL Backpulver	Butter	Olivenöl
1 TL Salz		

Für den Minz-Dip:

1 kleine Knoblauchzehe	1 Zitrone	250 g Joghurt
1 Bund Minze	1 TL Zucker	1 Msp. Chilipulver
Salz		

Für den Dattel-Zwiebel-Dip:

50 g Datteln	$\frac{1}{2}$ Bund Frühlingszwiebeln	$\frac{1}{2}$ Becher Schmand
100 g Frischkäse	1 Msp. Chilipulver	Salz
Pfeffer		

Für die Garnitur:

4 Scheiben Toastbrot	1 Knoblauchzehe	2 EL Butter
2 Zweige glatte Petersilie	2 Zweige Basilikum	Salz
Pfeffer		

Für die Suppe:

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Einen Topf mit Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Tomaten waschen und trockentupfen. Schale der Tomaten über Kreuz leicht rundherum einritzen. Tomaten in eine Schüssel geben und mit kochendem Wasser übergießen. Nach ca. 5-10 Minuten Schale der Tomaten abziehen, Strunk entfernen und Tomaten kleinschneiden.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und in kleine Stücke schneiden. Öl in einem Topf leicht erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen. Zucker hinzugeben und kurz mitschwenken.

Tomatenmark, Tomatenstücke hinzugeben, kurz mit anbraten, mit Fond aufgießen. Alles ca. 20 Minuten im geschlossenen Topf köcheln lassen. Alles mit einem Stabmixer pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Sahne verfeinern. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und die Suppe damit verzieren.

Für das Pfannenbrot:

Joghurt, Öl, 100 ml Wasser, Mehl, Backpulver und Salz vermengen und ca. 15 Minuten ruhen lassen. Aus dem Teig kleine Fladen formen und in einer Pfanne in etwas Olivenöl und Butter ausbacken.

Für den Minz-Dip:

Minze abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Knoblauch abziehen und auspressen. Zitronen halbieren, auspressen und 1 EL Saft auffangen. Minze mit Knoblauch, Zitronensaft, Zucker, Chilipulver, Joghurt und Salz vermengen und kaltstellen.

Für den Dattel-Zwiebel-Dip:

Datteln entkernen, Zwiebeln abziehen, kleinhacken. Datteln mit den Zwiebeln, Schmand, Frischkäse und Chilipulver vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Toast-Scheiben in kleine, gleichgroße Stücke schneiden. Auf einem Backblech verteilen und für ca. 15 Minuten vorbacken. Immer mal wieder die Ofentür aufmachen, um Dampf herauslassen. Währenddessen Butter in einem Topf schmelzen, aber auf keinen Fall kochen. Knoblauch abziehen und pressen. Knoblauch, 1 TL Salz und etwas Pfeffer hinzugeben.

Basilikum und Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Vorgebackene Croutons in eine Schüssel füllen und Petersilie und Basilikum mit der Butter vermischen. Buttermischung über die Croutons geben und gut vermischen. Zurück in den Ofen geben, bis sie komplett knusprig sind (ca. 15 Minuten).

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Daniel Schmitz am 07. Januar 2020