

# Tomaten-Suppe mit Croutons

## Für 4 Portionen

2 Gläser Tomatensuppe alla Nonna	140 g Brötchen, gewürfelt	2 TL Thymianblätter
3 TL Rosmarinnadeln	2 Zehen Knoblauch	50 ml Olivenöl
1 Prise Salz	Pfeffer	

Alle Zutaten für die Croûtons, außer den Brötchen, miteinander pürieren.

Über die Brötchenwürfel geben, gut vermischen Im vorgeheizten Ofen bei etwa 210°C Ober-/Unterhitze 10-15 Minuten goldbraun backen Die Tomatensuppe erhitzen und in eine Suppenschale füllen.

Croutons darauf geben und gegebenenfalls mit einem Klecks pflanzlicher Sahne servieren

Timo Franke am 22. Januar 2022