

# 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