Suppen Rezepte

Andalusische Tomatensuppe

Anzahl: 4 Personen Gattung: Vorspeisen, Suppen, Spanien, Andalusien, International

---

800 g		reife Tomaten
100 g		Zwiebeln
2	Essl.	Sonnenblumenöl
1	Essl.	Wasser
4	Essl.	Hefeflocken
100 g		Wasser
2	Essl.	Rotwein
1		Gemüsebrühwürfel
1	Essl.	Butter
10		gehackte Rosmarinnadeln
1	Essl.	feingehacktes Fenchelkraut
		-oder Dill
1	Essl.	feingehackter Thymian
1	Essl.	feingehackter -Zitronenthymian
1	Essl.	feingehacktes Basilikum
1		Knoblauchzehe
1/4	Teel.	Selleriesalz
1		Spur Picata
100 g		Zucchini oder Salatgurke
4	Essl.	Schlagsahne

Die Tomaten kurz ins kochende Wasser tauchen, dann die Haut abziehen. Die Zwiebeln schälen und würfeln. In dem Öl mit 1 Esslöffel Wasser glasig braten. Zum Schluss die Hefeflocken kurz mitrösten.

Den Topf vom Herd nehmen. 100 g Wasser und die Tomaten dazugeben und mit dem Schneidestab des Handmixers pürieren. Den Rotwein, den Brühwürfel, die Butter und alle Kräuter hinzufügen, ebenso die geschälte durchgepresste Knoblauchzehe. Die Suppe erwärmen aber nicht kochen!

Mit dem Selleriesalz und dem Picata pikant abschmecken. Die Zucchini oder das Gurkenstück waschen und in Streifen schneiden. Die Suppe in die Teller füllen, die Zucchini- oder Gurkenstreifen darüber verteilen und auf jede Portion 1 Esslöffel Schlagsahne setzen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten