

Sehr fein

«Kleine Dinge machen die Perfektion aus, aber Perfektion ist keine kleine Sache.»

F. H. Royce, Rolls-Royce.

TOMATENSUPPE MIT KNOBLAUCHBROT

Für 4 Personen

ZUTATEN

TOMATENSUPPE

- 1 El Bratbutter
- 2 Schalotten, geschält, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, geschält, gehackt
- 1 Tl Zucker
- 2 Dosen Pelati, gewürfelt
- 1 Würfel Hühnerbouillon
- 2,5 dl Kokosmilch
- Fleur de Sel
- Pfeffer aus der Mühle

KNOBLAUCHBROT

- 1 grosses oder 2 kleine Frischback-Baguettes
- 50 g Butter, weich
- 1 Knoblauchzehe, geschält, gepresst

ZUBEREITUNG

TOMATENSUPPE – VORBEREITEN

Die Bratbutter in einer Pfanne erhitzen, die Schalotten und die Knoblauchzehen andünsten, mit dem Zucker bestreuen und leicht karamellisieren. Die Tomatenwürfel hinzugeben, mit Fleur de Sel, Pfeffer aus der Mühle und dem Bouillonwürfel würzen und zirka 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend alles mit dem Stabmixer pürieren, die Kokosmilch hinzugeben, aufkochen und noch einmal gut durchmischen.

KNOBLAUCHBROT – VORBEREITEN

Den Backofen auf 180° C vorheizen. Das Baguette schräg in Tranchen schneiden. Die Butter mit dem Knoblauch mischen und auf die Schnittstellen verteilen. Das Baguette 10 bis 12 Minuten lang backen, die Oberfläche sollte schön braun sein, salzen und dann zur Suppe servieren.

ANRICHTEN

Die Suppe in die vorgewärmten Suppenschalen geben, mit frisch gemahlenem Pfeffer und dem Knoblauchbrot servieren.

