

Vitalis - Rezept der Woche

Tomatensuppe nach Jamie Oliver

Zutaten:

- 1 kg reife Kirschtomaten an der Rispe (möglichst rote und gelbe)
- 4 große Tomaten
- 1 frische Chilischote
- 4 Knoblauchzehen
- 2 kleine rote Zwiebeln
- 4 Eßl Balsamico Essig
- 1 kleines Bund Basilikum

Zubereitung:

- Backofen auf 220 °C vorheizen
- Großer Topf auf kleine Hitze stellen
- Tomaten von den Rispen pflücken, bei einigen die grünen Stielansätze dran lassen
- Tomaten waschen, trockentupfen, die großen Tomaten vierteln
- alle Tomaten in eine Bratform geben, mit reichlich Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern
- Chilischote von Stiel und Samen befreien, zu den Tomaten geben
- Knoblauchzehe durch die Presse dazu drücken und rasch durchmischen
- im oberen Teil des Ofens 12-15 min braten
- Zwiebeln schälen, grob hacken, mit etwas Olivenöl beträufeln und einer kräftigen Prise Salz in den heißen großen Topf geben und auf mittlerer Stufe weich dünsten, gelegentlich umrühren
- den Balsamico zu den Zwiebeln gießen und einkochen lassen
- Tomaten aus dem Ofen nehmen und zu den Zwiebeln in den Topf geben
- Basilikum abbrausen, trockenschütteln
- Tomaten in 2 Durchgängen mit dem Großteil des Basilikums im Standmixer zu einer eher stückigen Suppe verarbeiten, dabei den Deckel des Mixers mit einem Küchentuch abdecken
- In den großen Topf zurück gießen, gründlich umrühren und abschmecken
- Suppe nun auf Tellern anrichten und einige Basilikumblätter und wenig Olivenöl oben auf die Suppe geben

Guten Appetit wünscht das Vitalis Team!