

## SABAG-REZEPTE BY META HILTEBRAND

# Juni: Tomatensuppe mit frischen Kräutern

Ganz easy: Die Suppe aus gebackenen Tomaten gelingt immer und ist im Nu zubereitet.

### ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

#### Suppe

- 2.5 kg Rispentomaten mit Grün
- 2 dl Olivenöl
- 2-3 EL Meersalz
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Handvoll frische Kräuter (z.B. Rosmarin, Basilikum, Oregano)



## **VORBEREITUNG**

### **Schritt 1**

Alle Tomaten waschen, mit einem Messer einritzen und zusammen dem Grün in eine tiefe Gratinschale legen. Dann mit dem Olivenöl beträufeln und mit Meersalz und Kräutern bestreuen. Die ganzen Knoblauchzehen zwischen die Tomaten schieben.

### **Schritt 2**

Die Tomaten bei 200 Grad während 20-30 Minuten im Ofen backen, bis die Tomaten weich und etwas bräunlich sind. Die gebackenen Tomaten durch ein Salatsieb oder ein anderes, grobes Sieb drücken - es soll nur noch die Haut und das Grün im Sieb übrig bleiben! Anschliessend die Suppe gut umrühren und nach Bedarf etwas salzen.

### **Schritt 3**

Zum Anrichten die Suppe in Gläser oder Suppenteller geben, mit frischen Kräutern bestreuen und etwas Olivenöl in die Suppe träufeln.

Tipp: An heissen Tagen kann die Suppe auch prima als kalte Vorspeise serviert werden!