

Tomaten-Suppe mit Goldwürfel

Für 2 Personen

250 g passierte Tomaten	1 Brötchen, vom Vortag	1 Zwiebel
1 Zitrone, unbehandelt	1 Ei	500 ml Gemüsefond
250 ml Sahne	2 EL Olivenöl	2 EL Tomatenmark
1 EL Mehl	1 TL Balsamico-Essig, dunkel	1 Knoblauchzehe
1 Bund Petersilie, glatt	1 TL Thymian, getrocknet	1 TL Basilikum, getrocknet
1 TL Zucker	Butterschmalz	Salz
Pfeffer, weiß		

Die Zwiebel abziehen, würfeln und in Olivenöl mit dem Tomatenmark anrösten. Nun das Mehl und den Zucker einrühren, goldbraun anschwitzen und mit dem Gemüsefond ablöschen. Die passierten Tomaten dazu geben und aufkochen lassen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Goldwürfel das Brötchen in kleine Würfel schneiden. Das Ei verquirlen, die Brötchenwürfel hindurch ziehen und in dem Butterschmalz ausbacken. In die Suppe den Balsamico und die Hälfte der Sahne einrühren. Die Petersilie zupfen und hacken. Den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Den Thymian, das Basilikum mit der Petersilie und dem Knoblauch vermengen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronenabrieb abschmecken. Die restliche Sahne aufschlagen. Die Tomatensuppe auf Tellern verteilen und mit der geschlagenen Sahne und den Goldwürfeln anrichten.

Irmis Brey am 23. Februar 2010