

# Tomaten-Suppe und Rösti mit Avocado-Topping

**Für zwei Personen**

**Für die Tomatensuppe:**

600 g Tomaten	1 weiße Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Chilischote	200 ml Sahne	300 ml Gemüsefond
100 ml trockener Rotwein	2 TL Tomatenmark	1 Zweig Rosmarin
Olivenöl	Zucker	Salz, Pfeffer

**Für die Röstis:**

3 mehligk. Kartoffeln	1 Avocado	1 Zitrone, Saft
50g Crème-fraîche	1 Bund Schnittlauch	3 Zweige Thymian
Sonnenblumenöl	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

**Für die Tomatensuppe:**

Das Olivenöl in einem Topf erhitzen. Knoblauch und Zwiebel abziehen und beides grob zerkleinern. Knoblauch und Zwiebel in einem Topf mit Öl anschwitzen und nach 2 Minuten das Tomatenmark hinzugeben und mit anrösten. Je nach Geschmack etwas von der Chilischote dazugeben.

Den Strunk von den Tomaten entfernen und die Tomaten ebenfalls grob zerkleinern. Tomaten in den Topf geben und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und alles einige Minuten köcheln lassen. Mit Rotwein ablöschen und verkochen lassen.

Anschließend den Fond hinzufügen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Nach 10 Minuten die Sahne hinzugeben und mit Topfdeckel weiterköcheln lassen. Suppe mit einem Pürierstab pürieren, danach durch ein feines Sieb geben und mit Gewürzen abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Suppe nochmal mit dem Pürierstab aufschäumen.

**Für die Röstis:**

Kartoffeln schälen und grob reiben. Zitronensaft auspressen. Die geriebenen Kartoffeln in einem Küchentuch ausdrücken. Kartoffeln in eine Schüssel geben und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und aus den Kartoffeln in der Pfanne 3-4 Röstis formen. Röstis von jeder Seite 3-4 Minuten goldbraun braten.

Daraufhin auf Küchenpapier abtropfen lassen. Avocado schälen und in kleine Würfel schneiden. Crème fraîche mit Avocado-Würfeln, Thymian, Zitronensaft, Salz und Pfeffer vermengen.

Auf die Röstis etwas Crème fraîche geben, mit Schnittlauch bestreuen und falls notwendig nachwürzen.

Benjamin Neukirchen am 03. Januar 2025