

# Tomaten-Suppe mit zweierlei Bruschetta

**Für zwei Personen**

**Für die Tomatensuppe:**

600 g reife Rispentomaten	1 Zwiebel	5 getrocknete Tomaten
4cm Ingwer	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian
1 Bund Basilikum	2 EL Olivenöl	Zucker, Salz, Pfeffer

**Für das Bruschetta di Modena:**

$\frac{1}{2}$ kleines Baguette	4 Rispentomaten	1 Limette
1 kleine Zwiebel	3 junge Knoblauchzehen	1/2 Bund Basilikum
weißer Aceto-Balsamico	1 Prise Zucker	Olivenöl, Salz, Pfeffer

**Für das Walnuss-Feta-Bruschetta:**

1 Ciabatta	100g Rucola	100g Fetakäse
4 Walnüsse	2-3 EL Walnussöl	

Einen Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für die Suppe Zwiebel abziehen und klein schneiden, Ingwer schälen und raspeln, getrocknete Tomaten kleinschneiden. Anschließend alles in Olivenöl andünsten.

Tomaten vom Strunk entfernen, waschen, vierteln und hinzugeben. Thymian-, Rosmarinzwige und Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Thymian und Rosmarin ebenfalls zur Suppe geben. Das Basilikum beiseite stellen. Die Suppe etwa 15 Minuten weichgaren.

Alles durch ein Sieb passieren, salzen und pfeffern und mit einer Prise Zucker abschmecken. Für das Bruschetta di Modena die Tomaten häuten, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel und eine Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Das Basilikum abbrausen, trocken tupfen und klein hacken. Alles in einer Schüssel vermengen, salzen und pfeffern. Die andere Knoblauchzehe abziehen und halbieren.

Das Baguette und das Ciabatta in Scheiben schneiden und diese kurz im Ofen vorbacken. Anschließend eine Seite mit Olivenöl beträufeln und mit den Knoblauchhälften einreiben. Das Brot jetzt für max. 6 Min. im Ofen aufbacken.

Für das Feta-Bruschetta den Schafskäse mit der Gabel zerbröseln. Den Rucola waschen, trocknen und in Querrichtung klein schneiden. Walnüsse klein hacken. Schafskäse, Walnüsse und Rucola und 1-2 EL Walnussöl mit einander vermengen. Ciabattascheiben im Ofen bei 200° aufbacken. In der Zwischenzeit für das Bruschetta di Modena den Saft einer halben Limette auspressen. Die Tomaten, Zwiebel und den Knoblauch mischen und mit Balsamico, etwas Limettensaft und einer kleinen Prise Zucker verfeinern. Das Olivenöl dazugeben, einmal gut durchrühren und dann die überschüssige Flüssigkeit abgießen.

Die Brotscheiben aus dem Ofen nehmen. Das Baguette mit ein wenig Salz bestreuen und mit dem Tomaten-Aufstrich belegen. Zum Schluss mit etwas Salz und Pfeffer nachwürzen und ein paar Tropfen Olivenöl über die Brote geben. Die Ciabattascheiben mit der Schafskäse-Rucola Mischung belegen.

Das Basilikum zerpflücken und in die Suppe geben. Abschließend mit einigen ganzen Basilikumblättern garnieren. Die zweierlei Bruschetta dazu reichen.

Inge May am 26. April 2016