

Tomaten-Suppe, Tomaten, Tomaten-Pesto und Brotstick

Für zwei Personen

Für die Suppe:

500 g reife Tomaten	1 Ingwerknolle	1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel	1 Zitrone	300 ml Gemüsefond
100 ml Kokosmilch	1 Bund Basilikum	2 EL Kokosöl
Salz	Pfeffer	

Für die Einlage:

3 getrocknete Tomaten	1 Strauchtomate	1 EL Pinienkerne
-----------------------	-----------------	------------------

Für die geschmorten Tomaten:

6 kleine Strauchtomaten	2 TL Olivenöl	1 TL Balsamico, schwarz
Salz	Pfeffer	

Für das Pesto:

150 g getr. Öl-Tomaten	100 g Walnüsse	75 ml Olivenöl
1 EL Balsamico, schwarz	Salz	

Für den Brotstick:

200 g Dinkelmehl	$\frac{1}{4}$ Würfel Hefe	2 Zweige Rosmarin
1 TL grobes Salz		

Für die Garnitur:

2 Zweige Basilikum

Für die Suppe:

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Ingwer schälen und klein schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer in einem Topf mit etwas Öl andünsten. Tomaten waschen, Strunk entfernen, vierteln und im Topf kurz mit anschmoren. Mit Gemüsefond ablöschen. Zitrone halbieren und auspressen. Mit Kokosmilch, Salz, Pfeffer und Zitronensaft verfeinern, einköcheln lassen und anschließend mit dem Stabmixer pürieren.

Für die Einlage:

Tomate waschen und mit den getrockneten Tomaten in Würfel schneiden. In die Suppe geben. Pinienkerne ohne Fett anrösten und über die Suppe streuen.

Für die geschmorten Tomaten:

Tomaten waschen und mit etwas Öl, Balsamico und Salz auf ein Backblech geben. Bei 180 °C circa 15 Minuten lang garen lassen.

Für das Pesto:

Getrocknete Tomaten, Walnüsse, Öl, Balsamico und Salz in die Moulinette geben und mixen.

Für den Brotstick:

Ofen auf 225 °C vorheizen. Hefe in etwas Wasser auflösen und in Dinkelmehl einkneten. Fünf Minuten ruhen lassen, anschließend dünne Sticks formen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und die Nadeln abzupfen. Rosmarinnadeln und Salz auf die Brotsticks streuen. Ca. 20 Minuten backen.

Für die Garnitur:

Basilikum abbrausen, trockenwedeln du mit den Blättern die Suppe garnieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Susanne Wehr am 03. Juli 2018