

Tomaten-Suppe mit Pesto alla genovese und Bruschetta

Für zwei Personen

Für die Suppe:

1 kg Tomaten	1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe
200 g Sahne	150 ml Kalbsfond	1 Zweig Thymian
2 Zweige Basilikum	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Bruschetta:

4 Tomaten	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 Scheiben Baguette	2 Zweige Basilikum	1 EL dunkler Balsamico
1 Prise Zucker	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Pesto alle genovese:

1 Bund Basilikum	1 Knoblauchzehe	50 g Parmesan
40 g Pinienkerne	100 ml Olivenöl	Salz

Für die Suppe:

Die Tomaten waschen, Strunk entfernen und vierteln. Knoblauch und Zwiebel abziehen, ebenfalls vierteln und dazugeben. Alles fein pürieren.

Ein Küchentuch in ein Sieb geben und das Püree abgießen.

Ausgetretenen Saft aufkochen, Fond, Sahne, Basilikum und Thymian dazugeben und aufkochen.

Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

Vor dem Servieren Thymian wieder herausnehmen und anrichten.

Für die Bruschetta:

Tomaten halbieren, Strunk entfernen und anschließend aushöhlen und klein Würfeln. Zwiebel abziehen und ebenfalls in feine Würfel schneiden, Knoblauch abziehen und pressen. Basilikum kleinhacken. Mit Olivenöl, Balsamico, Salz und Pfeffer würzen, bei Bedarf mit Zucker abschmecken.

Kurz ziehen lassen.

Baguettescheiben in einer Pfanne mit Olivenöl anrösten. Tomatenmasse draufgeben und servieren.

Für das Pesto alle genovese:

Basilikumblätter abzupfen, Knoblauch abziehen. Basilikum mit Knoblauch, Parmesan, Pinienkernen und Olivenöl in einen Multizerkleinerer geben und fein mixen. Mit ein wenig Salz würzen.

Martin Hagmeier am 18. Juni 2024