



Tomatensuppe mit geröstetem Käsebrod

Zutaten (für 4 Portionen)

- 3 Dosen Tomaten
- 3 Birnen
- 2 Zehen Knoblauch
- 250 g Gemüsebrühe
- 1 Zwiebel
- 1 TL Tomatenmark
- 1 Handvoll Basilikum
- 4 EL Crème Fraîche
- 2 EL Öl
- 8 Scheiben Brot
- 1 St. Mang Rubius
- Salz und Pfeffer



Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und in grobe Stücke schneiden. Birnen schälen und in grobe Würfel schneiden.
2. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und anschmoren bis alles eine leichte Bräune hat. Nach und nach Tomatenmark, Birnen und Tomaten (aus der Dose) in den Topf geben und 10 Minuten köcheln lassen. Danach die Gemüsebrühe dazugeben und nochmal 10 Minuten köcheln lassen.
3. Wenn alles weichgekocht ist, mit einem Pürierstab alle Zutaten pürieren. Eine Handvoll Basilikum dazugeben und pürieren.
4. Brot in Scheiben schneiden. St. Mang Rubius in kleine Stückchen schneiden. Den Käse auf die Brotscheiben legen und die zweite Scheibe Brot darauflegen und etwas andrücken. Das Käsebrod in einer Pfanne in etwas heißem Öl auf beiden Seiten kross und goldgelb rösten, bis der Käse verlaufen ist.
5. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und im tiefen Teller anrichten. Mit Basilikum und Crème Fraîche garnieren. Mit dem Käsebrod servieren.

Weitere Rezepte unter st-mang.com