



K I N D E R A R Z T  
D R . M I C H A E L H A U C H

## Rezept im Monat September Suppe aus gerösteten Tomaten

1 kg	sehr reife Tomaten
1	große Zwiebel
5	Knoblauchzehen
150 ml	Olivenöl
8 Stk.	getrocknete Tomaten in Öl
1 Bund	Basilikum
1 l	Hühner- oder Gemüsebrühe
1 EL	Puderzucker
	Salz, Pfeffer
150 g	Ziegenfrischkäse (z.B. Chavroux, gibt's in jedem Supermarkt)
1 Scheibe	Weißbrot, gerieben

Die Zwiebel schälen und halbieren. Die Basilikumblätter von den Stängeln pflücken.

Olivenöl in eine große Auflaufform (oder tiefes Backblech) gießen. Den Stielansatz aus den Tomaten schneiden und die Tomaten an der Stelle des größten Umfangs halbieren. Die Schnittfläche mit Puderzucker bestäuben und mit der Schnittfläche nach unten in die Auflaufform setzen. Ebenso die Zwiebel und die Knoblauchzehen in die Auflaufform geben. Nun bei 240° in den Backofen mit Grill, ca. 15 Minuten rösten, bis die Oberfläche der Tomaten sich braun/schwarz verfärbt.

Die getrockneten Tomaten mit etwas von dem Öl und den Basilikum-Stängeln in der Brühe 10 Minuten köcheln. Die Stängel anschließend entfernen.

Die gerösteten Gemüse mit dem Olivenöl, die Brühe mit den getrockneten Tomaten, die Hälfte der frischen Basilikumblätter und 2 EL Tomatenmark mit einem Mixer pürieren. Durch ein grobes Sieb passieren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

Aus Ziegenfrischkäse, fein geschnittenen Basilikumblättern und 1 Scheibe geriebenem Weißbrot eine feine Masse herstellen. Mit Hilfe von zwei Teelöffeln kleine Nocken abstechen und in die Suppe geben.

*Tipp: Jetzt gibt es Tomaten im Überfluss. Achten Sie auf Bioqualität! Auf dem Markt in der Pfalzstraße (Mi und Sa) finden Sie günstige "Tomaten für die Suppe" mit kleinen Fehlern, aber vollreif und mit viel Geschmack. Je nachdem, wie stark Sie die Tomaten rösten, bestimmen Sie den Röstgeschmack, der das Besondere an dieser Suppe ausmacht.*