

Tomatensuppe

Zutaten:

- 1 kleine Zwiebel
- 1 kleine Möhre
- 4 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe, zerdrückt
- 1 EL Mehl
- Tomatenstücke (etwa 400g)
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL frische Thymianblätter (nach Belieben)
- 450 ml Gemüsebrühe
- 1 Prise Zucker
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 2 dicke Scheiben Weisbrot

Küchengeräte

- Messer
- Sparschler
- Schneidebrett
- Mittelgroßer Topf
- Holzspatel
- Keksausstecher
- Brotmesser
- Beschichtetes Backblech
- Ofenhandschuhe
- Schöpfkelle
- Mixer

1. Schäle und hacke die >Zwiebeln und Möhren. Bitte dann einen Erwachsenen den Backofen auf 230 Grad vorzuheizen. Erhitze 2 EL Olivenöl bei mittlerer Temperatur in einem Topf
2. Füge Zwiebel und Möhre hinzu und gäre sie unter gelegentlichem Rühren etwa 5 Minuten bis sie weich sind. Rühre Knoblauch und Mehl unter und gare die Mischung etwa 1 Minute.
3. Gib die Tomaten, Tomatenmark, Thymian, Brühe, Zucker und Zitronensaft in den Topf und bringe alles zum Kochen. Dann schaltest du die Hitze herunter und garst den Topfinhalt 20-25 Minuten.
4. Während die Suppe gart, stichst du mit Keksausstecher Formen aus dem Brot aus. Verteile sie auf einem Backblech und beträufle sie mit dem übrigen Olivenöl.
5. Drehe die Brotstücke im Öl und würze sie. Dann röstest du sie 8-10 Minuten im Ofen, bis sie goldbraun und knusprig sind. Nach etwa 4 Minuten drehst du sie um.
6. Schöpfe die heiße Suppe behutsam in den Mixer. Würze sie nötigenfalls nach und püriere sie glatt. Schöpfe sie in Schalen und serviere sie mit den Croutons