Tomatensuppe SPEZIAL
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

8 Tomaten, 1 Dose passierte Tomaten, 1 Dose Pizzatomaten gehackt, 0,75 l Brühe (Instant), 0,25 kleines Glas Pesto, 3 Esslöffel Öl, 2 mittelgroße Zwiebeln, 3 kleine Knoblauchzehen, 0,5 Becher Schmand, 120 gr roher Schinken in Scheiben, 1-2 Esslöffel Honig, 1 Bund Basilikum.

Die Vorbereitungen:

Tomaten, die sich zum sofortigen Verzehr nicht eignen, werden in einer TK-Dose im Tiefkühler aufbewahrt, um sie für diese Suppe zu verwenden.
Unaufgetaut in einem Topf mit kochendem Wasser überbrühen, kurz ziehen lassen, herausnehmen und häuten.
Zwiebeln und Knoblauch fein hacken, Vom Schinken 2 Scheiben beiseite legen, den Rest würfeln. Vom Basilikum die großen Blätter zerpflücken, die kleinen zum Garnieren aufheben.

Die Zubereitung:

Im heißen Öl die Hälfte der Zwiebeln und den Knoblauch anbraten, die Schinkenwürfel zugeben und mitrösten. Die gehäuteten Tomaten zufügen, mit der Brühe ablöschen, ca. 10 Min. köcheln lassen. Mit dem Mixstab pürieren.
Die Tomaten aus den beiden Dosen unterrühren und weitere 5 Min. leise kochen lassen. Pesto und Honig zufügen, mit Salz und Peffer abschmecken. Hitze abschalten.
Die restlichen Zwiebelwürfel in die Suppe geben, vom Schmand 2 EL aufheben, den Rest unterziehen.
Die restlichen 2 Scheiben Schinken in mittelgroße Würfel schneiden. Die Suppe in Teller füllen, mit den Schinkenwürfeln bestreuen, mit einem Klecks Schmand versehen und mit den kleinen Basilikumblättchen garnieren.
Dazu passt Baguette.
TIPP: Die Suppe schmeckt noch leckerer, wenn man die Hälfte der Brühe durch Tomatensaft ersetzt.
Guten Appetit!