



DIE MAHLZEIT

REZEPTE ZUM
NACHKOCHEN ZUHAUSE



RÖSTTOMATENSUPPE

EIN REZEPT VON OLIVER VÖLKER VON DIVERSA

IN KOOPERATION
MIT DEM

sci:moers
Wir gestalten soziale Ideen.

GUTEN APPETIT!



ZUTATEN

- 1kg Fleischtomaten (Ochsenherz), in grobe Scheiben
- 250g Cherry-Tomaten, halbiert
- 4 cl Orangensaft
- 1 Schalotte, in Ringen
- 1 Knoblauchzehe, in feinen Scheiben
- 5 Zweiglein Thymian
- 2 EL Olivenöl





ZUTATEN

- 2 EL Ahornsirup
- ½ TL Salz
- wenig Pfeffer
- 60g gehobelte Mandeln
- 300 ml Gemüsebrühe
- ½ Bund Basilikum, fein geschnitten
- 2 EL Olivenöl





ZUBEREITUNG

1.

Tomaten, Schalotte, Knoblauch und Thymian auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen, Öl und Orangensaft darüber träufeln, mit Salz und Pfeffer würzen.





ZUBEREITUNG

2.

Ca. 1 Std. in der Mitte des auf 160 Grad vorgeheizten Ofens rösten. Mandeln darauf verteilen, ca. 10 Min. fertig rösten. Herausnehmen, von den Mandeln ca. 30 g grob hacken, mit der Hälfte der Cherry-Tomaten beiseite stellen.





ZUBEREITUNG

3.

Restliche Mandeln und Tomaten mit dem entstandenen Saft und der Gemüsebrühe pürieren, Basilikum und Öl verrühren. Tomatensuppe anrichten, Öl und beiseite gestellte Cherry-Tomaten darauf verteilen. Mandeln und Fleur de Sel darüber streuen.

Tipp:

Die Suppe schmeckt im Sommer auch gekühlt.

**GUTEN
APPETIT!**

