

/

OFENGERÖSTETE TOMATENSUPPE

Ein *pompöses* Süppchen, dicht und konzentriert.

ZUTATEN für 2 Portionen

2 kg vollreife (!) Tomaten
1 große Zwiebel
3 Knoblauchzehen
Basilikum
Thymian
Oregano
Salz
Pfeffer
Olivenöl

ZUBEREITUNG für ca. 1 l

Ofen vorheizen auf 200 °C O/U.

Tomaten waschen, halbieren, grobe Stielansätze entfernen und mit der Schnittseite nach oben in eine feuerfeste Form geben.

Zwiebel-Achtel, (in der Schale grob zerdrückte) Knoblauchzehen sowie mehrere (!) Stängel Basilikum, Thymian und Oregano zwischen und unter die Tomaten schieben. Besonders die Kräuter sollten nicht einfach lose aufliegen, da sie schnell verbrennen. Salzen und pfeffern. Mit Olivenöl vermischen.

Etwa 30 bis 45 Minuten im Backofen rösten. Immer mal schauen, wie viel Saft sich schon gebildet hat, und locker durchheben.

Anschließend passieren. Nein, ich püriere nicht – und stimme hiermit einen Lobgesang auf die Passiermühle an. Wer mag, streicht die Suppe zusätzlich noch durch ein Sieb.

Eventuell nochmal kurz aufwärmen. Pur löffeln (oder trinken).