

# Tomatensuppe à la Tim Mälzer

## Zutaten

- 1 kg Strauchtomaten
- 1 Zweig Rosmarin
- 5 Stängel Thymian
- 4 Knoblauchzehen
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Zucker
- 2 Lorbeerblätter
- 500 ml Wasser
- Salz
- Pfeffer
- Balsamico Essig
- etwas Basilikum zum Anrichten



1. Tomaten waschen, vom Stielansatz befreien und quer halbieren. Rosmarin und Thymian fein hacken. Knoblauch pellen, grob in Scheiben schneiden.



2. Olivenöl in einem weiten Topf erhitzen. Topfboden mit 1 EL Zucker bestreuen und die Tomaten, mit der Schnittfläche nach unten, in den Topf geben und anschmurgeln lassen.

# S U P P E N & E I N T Ö P F E

3. Knoblauch, Lorbeerblätter und die gehackten Kräuter dazugeben, weitere 5 Min. schmurgeln. Gelegentlich umrühren.



4. Das Wasser zugeben, alles aufkochen und bei mittlerer Hitze 15 bis 20 Minuten zugedeckt garen.

5. Lorbeerblätter entfernen. Suppe mit einem Pürierstab oder im Blender★<sup>1</sup> fein pürieren. Mit Salz, Zucker, Pfeffer und Balsamico Essig abschmecken. Mit Olivenöl beträufelt und mit Basilikum verziert anrichten.

## Tipps

★<sup>1</sup> Blender: Am besten die Tomaten portionsweise und mit nur wenig Flüssigkeit hineingeben, sonst kann alles überlaufen.

★ Dazu: Orangen-Basilikum-Baguette (weiche Butter mit etwas abgeriebener Orangenschale und kleingehacktem Basilikum verrühren, auf Baguette schmieren und im Ofen bei Oberhitze backen)

