



Minestra di pomodori - Italienische Tomatensuppe

Zutaten

1,5 kg Tomaten	2 Lorbeerblätter	8 Scheiben Ciabatta
6 EL Olivenöl	1 TL getrockneter Thymian	Pfeffer und Salz
1 EL Zucker	75 g weiche Butter	3 EL Aceto Balsamico
1 Zweig Rosmarin	2 TL geriebene Orangenschale	1/2 l Wasser
4 geschälte Knoblauchzehen	4 Stiele fein gehacktes Basilikum	

Zubereitung

Die Tomaten halbieren, den Stielansatz entfernen.

In einem großen Topf 4 EL Olivenöl erhitzen und mit 1 EL Zucker bestreuen.

Tomaten mit der Innenseite nach unten in den Topf legen und mit fein gehacktem Rosmarin, den geschälten Knoblauchzehen, den Lorbeerblättern und dem Thymian bestreuen. Bei geschlossenem Topf und mittlerer Hitze 5 Minuten dünsten. Dann 1/2 l Wasser dazugeben, aufkochen lassen und wieder bei mittlerer Hitze 10 bis 15 Min. garen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 220 °C vorheizen (Umluft: 200 °C).

Die Butter mit der geriebenen Orangenschale und dem Basilikum verrühren (etwas davon für die Tellerdekoration aufheben).

Die Ciabatta-Scheiben damit bestreichen. Auf einem Backblech auf der mittleren Schiene 5 bis 10 Minuten rösten.

Sobald die Suppe sämig ist, fein pürieren. Nach Gusto mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Schluss mit Olivenöl beträufeln, mit dem restlichen Basilikum dekorieren und gemeinsam mit dem fertigen Röstbrot servieren.