WUNDERDRESSING TOMATE-BASILIKUM

Tomaten-Brotsuppe mit Basilikum-Croûtons

Suppe · Vegetarisch

FÜR 4 Portionen ZEIT 45 Minuten



Zutaten

- 1 kg reife Tomaten
- 1 Zwiebel (ca. 100 g)
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl zum Anschwitzen
- 500 ml Gemüsebrühe
- 50 g altbackenes Brot (z. B. Ciabatta) für die Suppe
- 150 g altbackenes Brot (z. B. Ciabatta) für die Croûtons
- 3 EL Olivenöl für die Croûtons
- ½ Bund Basilikum
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 4 EL Wunderdressing Tomate-Basilikum

Extra: Das Dressing eignet sich hier wunderbar als Finish direkt auf dem Teller.

Zubereitung

1. Tomaten waschen, Stielansätze entfernen und grob würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.
2. Olivenöl in einem Topf bei mittlerer Hitze erhitzen, Zwiebel darin 4–5 Minuten glasig dünsten und den Knoblauch 1 Minute mitdünsten. Tomaten und das grob zerzupfte Brot für die Suppe zugeben, Brühe angießen, aufkochen und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.
3. Inzwischen das Brot für die Croûtons in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden und im Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze unter Wenden 5–7 Minuten goldbraun rösten. Basilikumblätter abzupfen, einige zum Garnieren beiseitelegen, den Rest fein schneiden. Pfanne vom Herd nehmen, das geschnittene Basilikum unter die heißen Croûtons mischen und leicht salzen.
4. Topf vom Herd nehmen, die Suppe samt Brot mit dem Stabmixer fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wunderdressing kräftig schütteln und 2 EL in die nicht mehr kochende Suppe rühren.
5. Suppe auf vorgewärmte Teller verteilen, mit dem restlichen Dressing beträufeln und mit den Croûtons und Basilikumblättern servieren.

DAZU PASST

Wunderdressing TOMATEN-BASILIKUM mit Oreganoöl

Dieses Rezept online, alle Sorten und Händler in deiner Nähe:

world-of-wunder.de