Pomìto

Tomatensuppe

Vorbereitungszeit: 50 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Basilikum: 5 Blätter
- Brotcroûtons: nach Belieben
- Frische Petersilie: 1/2 Bund
- Frische Zwiebel: 1
- Frischer Ziegenkäse: 70 g
- Frühlingszwiebel: n. B.
- Karotte: 1
- Natives Olivenöl extra: n. B.
- Oregano: n. B.
- Pfeffer: n. B.
- Rohrzucker: 3 Teelöffel
- Salz: n. B.
- Sauerrahm oder Joghurt: zum Garnieren
- Sellerie: 1 Stück

Vorbereitung

Die Frühlingszwiebel, die Karotte und den Sellerie fein hacken und in einer Pfanne mit Öl, Salz und einem Schuss Wasser dünsten.
Wenn das Ganze weich geworden und das Wasser vollständig verdampft ist, das **Tomatenfruchtfleisch in Stücken von Pomìto**, den Zucker, das Salz und die frischen Kräuter (fein gehackt) hinzugeben und 30 Minuten lang köcheln lassen.

Zum Schluss den Ziegenkäse hinzugeben, schmelzen lassen und gut mit der Tomatencreme vermischen. Mit Brotcroûtons und ein wenig Sauerrahm oder Joghurt servieren.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomaten in feinen Stückchen 800 g