



Tomatensuppe mit Walnuss-Pesto

serviert mit knusprigem Mehrkornbrötchen



ca. 25min



4 Portionen

Lust auf eine warme Suppe? Da passt dieses Gericht perfekt, denn es kommt zufälligerweise nicht nur in flüssiger Form daher, sondern ist auch ziemlich raffiniert und lecker. Wir verarbeiten gleich zwei Sorten frischer Tomaten zu einem feinen Süppchen und geben noch Zwiebeln und Karotten dazu. Das Beste ist aber das Topping: ein aromatisches Pesto aus knackigen Walnüssen und duftigem Basilikum. Dazu: knuspriges Brot. Köstlich!

Was du von uns bekommst

- 4 Tomaten
- 500g Kirschtomaten
- 2 Zwiebeln
- 2 Karotten
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 2 Vollkornbaguettebrötchen ^{1,2}
- 40g Basilikum
- 100g Walnusskerne ³

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- großer Topf
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Enthält: **Gluten** (1), **Sesamsamen** (2), **Schalenfrüchte** (3).

Nährwertangaben pro Portion

Energie 645kcal, Fett 42.7g,
Kohlenhydrate 50.2g, Eiweiß 13.8g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **großen Tomaten** in je 8 Spalten schneiden. Die **Kirschtomaten** halbieren. Die **Zwiebeln** schälen und in je 8 Spalten schneiden. Die **Karotten** ggf. schälen, längs halbieren und quer in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden.



2. Gemüse braten

Die **Zwiebeln** und die **Karotten** in einem großen Topf mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. Die **Tomaten** und die **Kirschtomaten** zugeben und weitere 2-3Min. braten. **2 Knoblauchzehen** schälen und grob würfeln.



3. Suppe köcheln

Den **Knoblauch** in den Topf geben und ca. 30Sek. mitbraten. 800ml Wasser angießen, das **Brühgewürz** einrühren und die Flüssigkeit aufkochen. Dann die Hitze reduzieren und die **Suppe** 8-12Min. köcheln lassen, bis die **Karotten** gar sind. Die **Brötchen** auf einem Backrost im Ofen 4-5Min. knusprig aufbacken.



4. Pesto zubereiten

Das **Basilikum samt Stängeln** grob schneiden und die **Walnüsse** grob hacken. Die **übrige Knoblauchzehe** schälen und grob würfeln. Das **Basilikum**, die **Walnüsse** und den **Knoblauch** mit 4EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz in einem hohen Gefäß zu einem groben **Pesto** pürieren. Das **Pesto** mit Salz und Pfeffer abschmecken und ggf. mehr Öl zugeben, falls es zu fest ist.



5. Fertigstellen & servieren

Die **Brötchen** aus dem Ofen nehmen, 1-2Min. abkühlen lassen und in Scheiben schneiden. Die **Suppe** mit dem Stabmixer fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Suppe** mit dem **Pesto** garniert servieren, das **Brot** dazu reichen und ggf. mit dem **restlichen Pesto** bestreichen.



6. Reste gern gesehen

Dieses Pesto ist ein wahrer Allrounder und passt natürlich nicht nur zu Suppe und Brot, sondern auch ganz klassisch zu Pasta oder sogar zu anderen Gerichten wie mediterranen Kartoffelsalaten und Co. Falls also Reste übrig bleiben: Du weißt, was zu tun ist! Natürlich ist das Pesto auch beliebig erweiterbar, zum Beispiel durch geriebenen Parmesan, Zitronensaft oder andere Nuss- und Kräutersorten.