



Cremige Tomatensuppe mit Bacon-Croûtons

und frischem Basilikum



30-40min



6 Portionen

Vergiss alles, was du dachtest, über Tomatensuppen zu wissen! Diese Kreation begeistert mit einer wunderbar samtigen Textur und einem tiefen Umami-Aroma. Für das finale Geschmacksfeuerwerk sorgt das krosse Topping: Das Brot für die Croûtons wird mit einer fix pürierten Paste aus getrockneten Tomaten verfeinert und dann mit dem Speck kross gebacken. Mit frischem Basilikum vollendet ein wahrer Gaumenschmaus.

Was du von uns bekommst

- 20g Basilikum
- 10g Basilikum
- 1 Pck. getrocknete Tomaten
- 2 Baguettebrötchen ¹
- 1 Baguettebrötchen ¹
- 3 Pck. Speckwürfel
- 6 Tomaten
- 3 Stangen Lauch
- 600g passierte Tomaten
- 600ml Kochsahne ²

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Weizenmehl ¹
- Salz
- Olivenöl
- Balsamicoessig ³

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- 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), **Milch** (2), **Schwefeldioxid und Sulphite** (3).

Kann Spuren enthalten von: Sesamsamen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion

Energie 781kcal, Fett 53.4g, Kohlenhydrate 54.4g, Eiweiß 19.6g



1. Tomatenpaste zubereiten

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Basilikumblätter** abzapfen. Die **Basilikumstängel** und die **½ der Basilikumblätter** mit den **getrockneten Tomaten**, 3EL Olivenöl und 6EL Wasser in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer zu einer **Paste** pürieren.



2. Croûtons rösten

Die **Brötchen** in mundgerechte Stücke schneiden, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit der **Tomatenpaste** vermengen und mit 3EL Olivenöl beträufeln. Die **Brotstücke** mit dem **Speck** auf dem Backblech verteilen und 12-14Min. im Ofen backen, bis alles goldbraun und knusprig ist, dabei nach der Hälfte der Backzeit durchmischen.



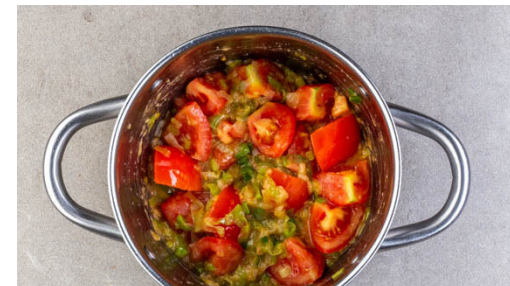
3. Gemüse schneiden

Die **Tomaten** in grobe Stücke schneiden. Den **Lauch** in dünne Ringe schneiden.



4. Lauch anbraten

Den **Lauch** in einem großen Topf mit 1½EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 4-5Min. anschwitzen, bis er weich wird.



5. Tomaten zugeben

Den **Lauch** mit 3EL Mehl bestäuben. Das Mehl gut unterrühren, dann mit 1½EL Balsamicoessig ablöschen. Die **Tomaten** zugeben und ca. 1Min. mitbraten. Mit ¾TL Salz würzen.



6. Suppe kochen

Die **passierten Tomaten** und 150ml Wasser in den Topf geben und die **Suppe** bei mittlerer Hitze ca. 5Min. köcheln lassen. Die **Kochsahne** einrühren und ca. 1Min. erhitzen. Die **Suppe** cremig pürieren, dabei ggf. etwas mehr Wasser zugeben. Mit Salz abschmecken. Die **Suppe** auf Teller verteilen und mit den **Croûtons**, dem **Speck** und dem **restlichen Basilikum** garniert servieren.