



## 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 Baguettebrötchen <sup>1</sup>
- 1 Pck. getrocknete Tomaten
- 2 Baguettebrötchen <sup>1</sup>
- 3 Pck. Speckwürfel
- 6 Tomaten
- 3 Stangen Lauch
- 600g passierte Tomaten
- 600ml Kochsahne <sup>2</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 3EL Weizenmehl <sup>1</sup>
- Salz
- Olivenöl
- Balsamicoessig <sup>3</sup>

## 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.

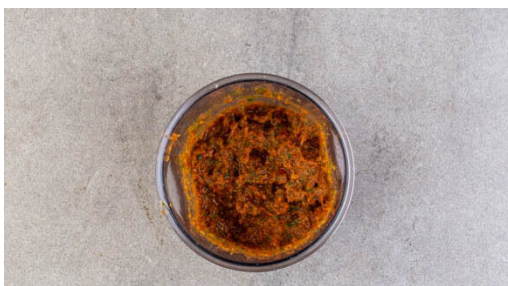
### Allergene

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.



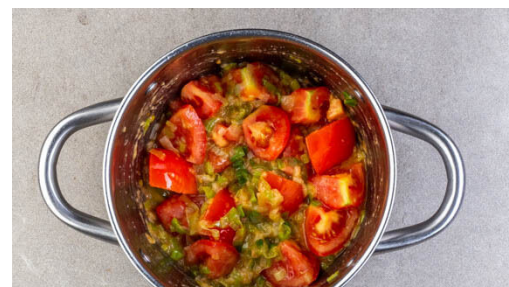
### 3. Gemüse schneiden

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.