

Tomatensuppe

... auch kalt ein Genuss

Zutaten

1 kg	reife Tomaten
1 Stk	Zwiebel, gross, rot
1 Stk	Peperoni, rot
3 Stk	Knoblauchzehen
1 Tl	brauner Zucker
1 El	Mascarpone
	Salz
	Pfeffer
	Basilikum
	Olivenöl

Serviertipp

Aus Basilikum und Olivenöl im Mixer ein Basilikumöl herstellen und die Suppe damit garnieren.

Zubereitung

Vor-/Zubereitung: 25 Minuten
Röstzeit im Ofen: 45 Minuten bei 160° C

Tomaten halbieren, Paprika entkernen und vierteln, Zwiebeln mit Schale vierteln und mit den ungeschälten Knoblauchzehen in ein tiefes Blech oder eine Gratinform geben. Etwas Olivenöl darüber träufeln, mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Im vorgeheizten Ofen rund 45 Minuten rösten. Das Gemüse aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Alles in einen Mixer geben und glatt pürieren, durch ein feines Sieb passieren. Die Suppe bei schwacher Hitze in einem Topf aufkochen, mit je 1 El Olivenöl und Mascarpone verfeinern und abschmecken. Mit Basilikum garnieren.