

Tomatensuppe mit grösteten Schwarzbrotkrumen



Zutaten:

1 Schale frische	<i>Tomaten</i>
1 Zweig	<i>Thymian</i>
1 Zweig	<i>Rosmarin</i>
1	<i>Knoblauchzehe</i>
1 große Dose geschälte	<i>Tomaten</i>
1 Esslöffel	<i>Butter</i>
1 Packung	<i>Bresso Provencale</i>
1 Becher	<i>Sahne</i>
¼ Pfund	<i>Schwarzbrot</i>
4	<i>Zwiebeln</i>



Zubereitung:

1. Zwiebel und Knoblauch pellen, würfeln
2. frische Tomaten Stilansatz herausschneiden
3. andere Seite kreuzweise anritzen und mit kochendem Wasser übergießen
4. die Haut abziehen
5. in Olivenöl im Topf erst die Zwiebeln und den Knoblauch ca. 5 Minuten dünsten
6. die frischen Tomaten dazugeben
7. nun die Pizzatomaten einrühren
8. bevor es dicke Tomatenspritzer blubbert noch die Brühe hineingießen
9. den Thymian- und Rosmarinzweig hinzugeben
10. mit Zucker würzen und ca. 30 Minuten leise vor sich hin köcheln lassen
11. den Kräuterfrischkäse einrühren
12. mit Pfeffer und Salz abschmecken
13. in einer separaten Pfanne das kleingebrochene Schwarzbrot mit etwas Butter anrösten
14. anschließend bei Seite stellen
15. den Becher Sahne steif schlagen und mit kleingeriebenen Oregano bestreuen
16. die Sahne und die Schwarzbrotkrumen in die servierte Suppe geben