



CHEFKOCH.DE

## Tomatensuppe mit Croûtons

Die Hälfte des Olivenöls in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken und im heißen Öl glasig dünsten.

Tomaten blanchieren, enthäuten und in Würfel schneiden. Die Tomaten zu der Zwiebel-Knoblauch-Mischung in den Topf geben und 5 Minuten dünsten. Dann nach und nach die Brühe angießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und 30 Minuten kochen lassen.

Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, das Brot in kleine Würfel schneiden und im heißen Fett rösten; herausnehmen und anschließend auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.

Die Basilikumblätter hacken. Die Suppe in Teller füllen und mit den gerösteten Brotwürfeln (Croûtons) und dem Basilikum bestreuen.

Sofort heiß servieren.

**Zubereitungszeit:** 45 Minuten  
**Schwierigkeitsgrad:** simpel  
**kJ/kcal p. P.:** keine Angabe /

### Zutaten für 4 Portionen:

4 EL Öl (Olivenöl)  
1 Zwiebel(n)  
3 Zehe/n Knoblauch  
750 g Tomate(n)  
1 Liter Hühnerbrühe  
250 g Brot (altbackenes Toskana-Brot ohne Rinde)  
Basilikum, einige Blätter  
Salz  
Pfeffer, frisch gemahlener schwarzer

**Verfasser:** judith