

Björns italienische Tomatensuppe

Rezept von Björn Freitag

Die Italiener nennen die Tomate liebevoll „Pomodoro“ – Liebesapfel. Mit der leichten Tomatensuppe des Vorkosters holt man sich die Sonne Italiens in die Küche.



Zutaten für 4 Personen:

- 2 Zwiebeln
- 1 Schuss Olivenöl
- 4-5 Wacholderbeeren
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Esslöffel Zucker
- 1 Esslöffel Tomatenmark
- 1 Schuss Weißweinessig
- 400 ml Brühe
- 4 Dosen Tomaten (Pelati)
- 1 TL Salz
- Schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

- Zwiebeln grob in Streifen schneiden und in Olivenöl anrösten.
- Wacholderbeeren andrücken.
- Knoblauchzehen schälen und klein schneiden.
- Wacholderbeeren und Knoblauch in einem Teebeutel für losen Tee zu einem Gewürzsäckchen zusammenknoten. Ein Tee-Ei geht auch.
- Pfeffer zu den Zwiebeln geben und anschwitzen.
- Salz und Zucker hinzugeben, um die Zwiebeln ein wenig zu karamellisieren.
- Tomatenmark dazugeben und mit anrösten.
- Zwiebeln, Tomatenmark und Gewürze mit einem Schuss Weißweinessig ablöschen.
- Brühe und Dosentomaten hinzugeben.
- Gewürzsäckchen hinzugeben und unterrühren.
- Alles für 30 Min bei geschlossenem Deckel köcheln lassen.
- Anschließend pürieren und abschmecken.