Rezept

Tomatensuppe mit Basilikumricotta

Ein Rezept von Tomatensuppe mit Basilikumricotta, am 29.04.2024

Zutaten

1 kg	reife Tomaten (ersatzweise 800 g Dosentomaten)
1	Knoblauchzehe
50 ml	Weißwein (ersatzweise Gemüsebrühe)
	Salz
	Zucker
1 Bund	Basilikum
200 g	Ricotta
1 Stange	Staudensellerie
1	Zwiebel
3 EL	Olivenöl
400 ml	Gemüsebrühe
	Pfeffer
1/2 TL	getrockneter Oregano
2-3 EL	Sahne
1 Msp.	Chilipulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten waschen und in Stücke schneiden, dabei die Stielansätze entfernen und den Saft auffangen. Den Sellerie waschen, putzen und in feine Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.

2. In einem Suppentopf 2 EL Öl erhitzen, darin Zwiebel und Knoblauch goldgelb andünsten. Sellerie dazugeben und kurz mitdünsten. Mit dem Wein ablöschen und den Wein fast vollständig verkochen lassen. Tomaten samt Saft und die Brühe hinzufügen, mit Salz, Pfeffer, 2-3 Prisen Zucker und Oregano würzen. Die Tomatensuppe offen bei kleiner Hitze ca. 30 Min. köcheln lassen.

3. Inzwischen Basilikum abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und grob zerschneiden, dabei einige Blätter beiseitelegen und in feine Streifen schneiden. Basilikum mit übrigem Öl und Sahne fein pürieren und unter den Ricotta mischen, mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen. Die Ricottamischung kühl stellen.

4. Die fertige Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren, nach Belieben durch ein feines Sieb streichen und auf tiefe Teller oder Schälchen verteilen. Von der Ricottamasse mit einem Löffel Nocken abstechen und auf die Suppe geben. Mit übrigem Basilikum bestreuen.