Rezept

Ofentomatensuppe mit weissen Bohnen

Ein Rezept von Ofentomatensuppe mit weissen Bohnen, am 12.10.2024

Zutaten

600 g	Tomaten
1 Zweig	Rosmarin
4 EL	Olivenöl
250 ml	Gemüsebrühe
1 Dose	weiße Bohnen (240 g Abtropfgewicht)
	Pfeffer
	Salz
3 Zweige	Thymian
2	Knoblauchzehe
1	Zucchino
2 TL	Aceto balsamico

Ausserdem

2 Stängel	Basilikum
2 EL	sehr aromatisches Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal, 32 g F, 11 g EW, 24 g KH

Zubereitung

1. Die Tomaten waschen und halbieren, die Stielansätze herausschneiden. Die Tomaten mit der Schnittfläche nach oben in eine große Auflaufform oder in die Fettpfanne des Backofens setzen und salzen. Rosmarin und Thymian waschen, trocken schütteln, die Nadeln bzw. Blättchen abstreifen und hacken. In einer Schüssel mit dem Olivenöl mischen. Die Knoblauchzehen schälen und durch die Presse zur Kräutermischung drücken. Das Würzöl auf den Tomaten verteilen. Die Form in den Ofen (Mitte) geben und die Tomaten bei 200° (kein Vorheizen nötig) 1 Std. backen.

2. Die gebackenen Tomaten in einen großen Topf umfüllen und mit dem Pürierstab pürieren. Die Gemüsebrühe angießen. Den Zucchino waschen, putzen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die weißen Bohnen abgießen (s. Tipp). Bohnen und Zucchiniwürfel zur Suppe geben, alles aufkochen und 3-4 Min. kochen lassen. Die Suppe mit 1-2 TL Aceto balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter etwas zerzupfen. Die Suppe auf Teller verteilen und mit Basilikum und Olivenöl garniert servieren.