

Rezept

Tomatensuppe mit Parmesan-Chips

Ein Rezept von Tomatensuppe mit Parmesan-Chips, am 27.04.2024

Zutaten

2	Zwiebeln	2	Knoblauchzehen
10 EL	Olivenöl	800 g	stückige Tomaten (aus der Dose)
2 EL	Tomatenmark	2	getrocknete Chilischoten
800 ml	Gemüsefond (aus dem Glas)	140 g	frisch geriebener Parmesan
4 EL	Mandelstifte	1 Bund	Basilikum
	Salz	1 - 2 Spritzer	Zitronensaft
	Pfeffer		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein hacken. 4 EL Olivenöl in einem hohen Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin 1 Min. anbraten. Tomaten und Tomatenmark dazugeben, die Chilischoten dazubröseln und 2 Min. dünsten. Mit dem Fond aufgießen, aufkochen und abgedeckt bei schwacher Hitze 20 Min. köcheln lassen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Parmesan und Mandelstifte mischen. In 24 Häufchen auf das Blech geben, mit einem Löffel zu ca. 5 cm großen Talern ausstreichen. Im Backofen (Mitte) in 6 Min. goldbraun backen.
3. Das Basilikum waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und mit dem übrigen Olivenöl fein pürieren. Mit Salz und Zitronensaft würzen.
4. Die Suppe fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Tassen verteilen, mit dem Basilikumöl garnieren und die warmen Parmesan-Chips dazu reichen.