

Rezept

Tomatensuppe mit Parmesan-Mandel-Chips

Ein Rezept von Tomatensuppe mit Parmesan-Mandel-Chips, am 28.11.2023

Zutaten

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
5 EL Olivenöl	425 g stückige Tomaten (aus der Dose)
1 EL Tomatenmark	1 getrocknete Chilischote
400 ml Gemüsefond (aus dem Glas)	70 g Parmesan (am Stück)
2 EL Mandelstifte	½ Bund Basilikum
Salz	1 Spritzer Zitronensaft
Pfeffer	Backpapier für das Backblech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Tassen à 120 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. 2 EL Olivenöl in einem hohen Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin 1 Min. anbraten. Tomaten und Tomatenmark dazugeben, die Chilischote dazubröseln und 2 Min. mitbraten. Mit dem Fond ablöschen, aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze 20 Min. kochen lassen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Den Parmesan fein reiben. Mandelstifte und Parmesan mischen und in 12 Häufchen auf das Blech geben, mit einem Löffel zu ca. 5 cm großen Talern ausstreichen. Im Backofen (Mitte, Umluft 160°) 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. In Tassen verteilen, mit Basilikumöl garnieren und die warmen Parmesan-Mandel-Chips dazu reichen.