

Tomatensauce & -süppchen

von Matthias

Für 4 Gläser Sauce und Suppe für 4 Personen



Zutaten:

Tomaten | 2,5 kg

Olivenöl | 2 EL

Knoblauch | 2 Zehen

Salz | 2 TL

Chili, gemahlen | 1 Prise

Lorbeerblätter | 3

Parmesan | 50 g

Brot (alt) | 1 Scheibe

Oregano oder Basilikum | einige Blätter

Grundsauce

Olivenöl in einem Topf erhitzen, den Knoblauch in groben Stücken darin anbraten.

Knoblauch aus dem Öl nehmen wenn er goldbraun ist, wir benötigen ihn nicht mehr, er schmeckt aber sehr lecker auf Brot.

Tomaten in grobe Stücke schneiden und zum Öl in den Topf geben.

Lorbeerblätter, Salz und Chili hinzufügen.

Das ganze mindestens 1 Stunde sanft vor sich hinköcheln lassen, bitte nicht kürzer, es braucht seine Zeit.

Abkühlen lassen und mit einem Pürierstab leicht durchpürieren, dann durch ein Sieb streichen.

Die Grundsoße ist jetzt fertig, ihr könnt sie in Gläser abfüllen, die angegebene Menge reicht für vier Gläser á 350ml, es soll ein Rest übrig bleiben.

Tomatensüppchen

Den Rest der Soße reichert ihr mit Tomatenwürfeln an und macht sie heiß, sie muss aber nicht mehr kochen.

Ich ziehe die Tomatenhaut vorher gerne ab, dazu die Tomaten mit kochendem Wasser übergießen, dann geht's ganz leicht.

Für die Croutons die Brotscheibe in kleine Würfel schneiden und mit Olivenöl in einer Pfanne rösten.

Den Parmesan über die heiße Suppe krümeln, Croutons und Kräuter ebenfalls darüber geben, fertig.

Guten Appetit!