

## Andalusische Tomatensuppe

Kategorien: Vorspeisen, Suppen, Gemüse

Zutaten für: 4 Portionen

800	Gramm	Reife Tomaten
100	Gramm	Zwiebeln
2	Essl.	Sonnenblumenoel
1	Essl.	Wasser
4	Essl.	Hefeflocken
100	Gramm	Wasser
2	Essl.	Rotwein
1		Gemuesebruehwuerfel
1	Essl.	Butter
10		Gehackte Rosmarinnadeln
1	Essl.	Feingehacktes Fenchelkraut Oder Dill
1	Essl.	Feingehackter Thymian
1	Essl.	Feingehackter Zitronenthymian
1	Essl.	Feingehacktes Basilikum
1		Knoblauchzehe
1/4	Teel.	Selleriesalz
1	Spur	Picata
100	Gramm	Zucchini oder Salatgurke
4	Essl.	Schlagsahne

Zubereitungszeit: 30 Minuten

.

### Anleitung:

Die Tomaten kurz ins kochende Wasser tauchen, dann die Haut abziehen. Die Zwiebeln schaelen und wuerfeln. In dem Oel mit 1 Essloeffel Wasser glasig Braten. Zum Schluss die Hefeflocken kurz mitroesten. Den Topf vom Herd nehmen. 100 g Wasser und die Tomaten dazugeben und mit Dem Schneidestab des Handmixers puerieren. Den Rotwein, den Bruehwuerfel, die Butter und alle Kraeuter hinzufuegen, ebenso die geschaelte durchgepresste Knoblauchzehe. Die Suppe erwaermen aber nicht kochen! Mit dem Selleriesalz und dem Picata pikant abschmecken. Die Zucchini oder das Gurkenstueck waschen und in Streifen schneiden. Die Suppe in die Teller fuellen, die Zucchini- oder Gurkenstreifen darueber Verteilen und auf jede Portion 1 Essloeffel Schlagsahne setzen

### Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann  
Rezept erfasst mit\*RK\*17.08.2015 von K.H.