

## Rezept für die Tomatensuppe anlässlich des Studentages mit Pater Dr. Guido Kreppold OFM Cap. am 23.02.2013

Zutaten für: 4 Portionen  
Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

### **Zutaten:**

1,5 kg Strauchtomaten  
1 Zweig Rosmarin  
5 Stiele Thymian  
6 El Olivenöl  
Zucker  
4 Knoblauchzehen  
2 Lorbeerblätter  
5 Stiele Basilikum  
75 g weiche Butter  
2 TL abgeriebene Bio-Orangenschale  
8 Scheiben Ciabatta  
Salz  
Pfeffer  
2–3 El Aceto balsamico

### **Zubereitung:**

Von den Tomaten den Stielansatz entfernen. Tomaten halbieren. Rosmarin und Thymian fein hacken. 4 El Olivenöl in einem weiten Topf erhitzen. Topfboden mit 1 El Zucker bestreuen und die Tomaten mit den Schnittflächen nach unten in den Topf geben. Knoblauch, Lorbeerblätter und die gehackten Kräuter zugeben. 5 Min. bei mittlerer Hitze dünsten. 500 ml Wasser zugeben, aufkochen und bei mittlerer Hitze 10 - 15 Min. zugedeckt garen. 3 Stiele Basilikum fein schneiden. Butter und Orangenschale kräftig verrühren, Basilikum unterrühren. Ciabatta mit der Orangen-Basilikum-Butter bestreichen, auf ein Blech geben und im heißen Ofen bei 220 Grad (Umluft 200 Grad) auf der mittleren Schiene 5–10 Min. goldbraun rösten. Suppe mit dem Schneidstab fein pürieren. Mit Salz, Zucker, Pfeffer und Aceto balsamico abschmecken. Mit Olivenöl beträufelt und mit Basilikum verziert anrichten.

Quelle: Rezept aus der ARD-Sendung "Tim Mälzer kocht" vom 27.08.2011

### **Anmerkung des Cateringteams:**

Den Knoblauch haben wir weggelassen und die Kräuter nicht zerkleinert, sondern als Ganzes mitgekocht und nach ca. 30 Minuten wieder herausgefischt.