

Tomatensuppe mit Knoblauchbrot

Tomatensuppe

- 4 El Bratbutter
- 4 Schalotten, geschält, gehackt
- 4 Knoblauchzehen, geschält, gehackt
- 2 TL Zucker
- 2 Dosen Pelati, gewürfelt
- 2 Gemüsebouillon-Würfel
- 0.5 lt. Kokosmilch
- Fleur de Sel
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Knoblauchbrot

- 1 Frischback-Baguette
- 200 g Butter weich
- 4 Knoblauchzehen, geschält, gepresst

Zubereitung

Tomatensuppe

Die Bratbutter in einer Pfanne erhitzen, die Schalotten und die Knoblauchzehen andünsten, mit dem Zucker bestreuen und leicht karamellisieren. Die Pelati mit dem Bouillonwürfel hinzugeben und aufkochen. Mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Anschliessend die Suppe mit dem Stabmixer pürieren, die Kokosmilch hinzugeben, aufkochen und noch einmal gut durchmischen.

Knoblauchbrot

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Das Baguette schräg in Tranchen schneiden. Die Butter mit dem Knoblauch mischen und auf die Schnittstellen verteilen. Das Baguette 10 bis 12 Minuten lang backen, die Oberfläche sollte schön braun sein. Das Baguette salzen.