



Hauptspeise



Ofengeröstete Tomaten-Pfirsich-Suppe

mit Kräuter-Knoblauch-Baguette

🕒 30 min Zubereitungszeit

🕒 45 min Kochzeit

🔥 1.287 kcal pro Portion

••• Mittel

🇩🇪 Deutsche Küche

🌍 International

🌱 Vegan



Zutaten

2 Portionen

600 g Tomaten

100 g getrocknete Tomaten

150 g Pfirsiche

1 Chilischote

5 Knoblauchzehen

1 rote Zwiebel

50 ml Olivenöl

2 El Aceto Balsamico

1 Bund Thymian

500 ml Gemüsefond

1 El Gartenkräuter

100 g Margarine

1 Baguette

1 Prise Salz & Pfeffer zum Würzen

Zubereitung

- 1 Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Tomate abwaschen, trocken tupfen und in Spalten schneiden. Getrocknete Tomaten in Streifen schneiden. Pfirsiche entkernen und ebenfalls in Spalten schneiden. Chilischote entkernen und in grobe Stücke schneiden. 3 Knoblauchzehen zerstoßen. Zwiebel schälen und achteln. Alles zusammen in eine Auflaufform füllen. Olivenöl, Aceto Balsamico und eine gute Prise Salz darüber verteilen. Alles vermengen, Thymian darüber legen und im Ofen ca. 30–40 Min. backen.
- 2 Gemüsefond in einem großen Topf erhitzen. Tomaten und restlichen Inhalt aus der Auflaufform mit in den Topf geben. Alles zusammen fein pürieren. Durch ein feines Sieb passieren. Tomaten-Pfirsich-Suppe zurück in den Topf geben und kurz aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3 Restlichen Knoblauch pressen. Zusammen mit den Gartenkräutern und der Margarine in eine Schüssel vermengen. Baguette alle 2 cm breit bis zur Hälfte einschneiden. Mit etwas Margarine füllen und im Ofen ca. 5 Min. backen.
- 4 Tomatensuppe in tiefen Tellern anrichten. Basilikum grob hacken und darüber streuen. Zusammen mit dem Baguette

servieren.

Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	518kJ /124kcal	5.394kJ /1.287kcal
Fett	8g	80g
davon gesättigte Fettsäuren	4g	32g
Kohlenhydrate	11g	109g
davon Zucker	4g	35g
Eiweiß	3g	21g
Salz	1g	5g