

Tomatensuppe



Portionen	4
Vorbereitung	20 min.
Kochzeit	40 min.

Dieses Rezept ist mehr als nur eine Suppe - mit gerösteten Tomaten, cremiger Burrata und knusprigem Grilled Cheese Sandwich ein echtes Comfort Food für genussvolle Momente.

Zutaten

Suppe

Menge	Zutat
1,5 kg	Tomaten
2	Zwiebeln
1 große	Knoblauchzehe
500 ml	Gemüsebrühe
1 Prise	Bio Chiliflocken
2	Burrata

Menge	Zutat
einige Blätter	Frischer Basilikum

Grilled Cheese Sandwiches

Menge	Zutat
4 Scheiben	Helles Sauerteigbrot
150 g	Cheddar, gerieben
1	Knoblauchzehe
3 EL	Butter

Zubereitung

1. **Ofen vorheizen** auf 200 °C Ober-/Unterhitze.
2. **Gemüse rösten:** Tomaten und Zwiebeln in Spalten schneiden, Knoblauch in dicke Scheiben. Alles mit den Kräutern auf einem Backblech verteilen, mit Olivenöl beträufeln und mit Mélange Noir und Salz würzen. Ca. 30 Minuten rösten.
3. **Suppe kochen:** Das geröstete Gemüse ohne die Kräuter – aber mit dem entstandenen Saft – zusammen mit weißen Bohnen, Gemüsebrühe, Sahne und den Gewürzen in einen Topf geben. Aufkochen, einige Minuten köcheln lassen, dann mit einem Standmixer oder Pürierstab glatt pürieren. Mit Salz abschmecken.
4. **Grilled Cheese Sandwiches:** Die Brotflächen mit Knoblauch einreiben. Eine große Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen, Butter schmelzen. Zwei Brotscheiben hineinlegen, jeweils die Hälfte des Cheddars darüber streuen, die anderen Scheiben darauflegen. Wenn die Unterseite knusprig ist, wenden, evtl. etwas Butter nachgeben und die zweite Seite goldbraun braten. Sandwiches halbieren.
5. **Anrichten:** Die heiße Suppe auf vier Schalen verteilen, mit zerzupftem Burrata und Basilikum belegen, mit Olivenöl und Mélange Noir bestreut servieren. Grilled Cheese Sandwiches dazu reichen.

Tipp: So viel Käse? Das sieht erstmal nach einer großen Menge aus – aber genau das sorgt für den ultimativen Genuss.