



Cremige Tomatensuppe mit frischen Knoblauch-Zimt-Croutons

Zutaten für 4 Personen

1 Zwiebel
 80 ml Olivenöl
 500 ml Gemüsebrühe
 650 g Tomatenstücke
 2 Knoblauchzehen in Scheiben geschnitten
 1 Splitter Zimtrinde
 einige Basilikumstiele
 Salz

Pfeffer aus der Mühle
 etwas Zitronen- und Orangenabrieb
 Chilisalz
 1 Knoblauchzehe
 1 EL Basilikumblätter geschnitten
 ca. 50 g Butter
 1 Scheibe Toastbrot
 1 Stück Zimtrinde

So bereitest Du die Tomatensuppe und die frischen Knoblauch-Zimt-Croutons zu:

Zuerst schälst Du die Zwiebel und schneidest sie in kleine Würfel. Die schwitzt Du dann in einem Topf in 1 EL Olivenöl bei milder Hitze an, bis sie glasig sind. Dann fügst Du die Brühe hinzu und lässt alles 5 Minuten knapp unter dem Siedepunkt ziehen.

Dann gibst Du die Tomatenstücke dazu, erhitzt sie, fügst den Knoblauch und den Zitronen- und Orangenabrieb hinzu, pürierst alles mit dem Stabmixer und lässt dabei das übrige Olivenöl hineinlaufen. Dann lässt du die Zimtrinde und die Basilikumstiele einige Minuten darin ziehen, bevor Du beides wieder herausnimmst. Zum Schluss schmeckst Du die Suppe mit Salz, Zucker und Chili ab.

Für die Croutons schneidest Du das Toastbrot in kleine Würfelchen. Die röstest Du zusammen mit dem frischen Knoblauch in einer Pfanne in der Butter bei milder Hitze, bis sie goldbraun sind. Reibe etwas Zimt frisch darüber und lass' sie auf Küchenpapier abtropfen.

Die Suppe kannst Du dann in warme Suppenteller geben und mit frischem Basilikum und den Croutons bestreuen.