



## GERÄUCHERTE TOMATENSUPPE

von Sandra Stehning

### ZUTATEN für 4 Portionen

1.600 g Tomaten, je nach Größe halbiert oder geviertelt  
4 rote Zwiebeln in Ringen  
1 EL Rohrohrzucker  
1 TL Knoblauch Chips\* oder 2 frische Knoblauchzehen  
1 TL Mucho Pikante\* oder Let it Burn\*  
2 TL Meersalz\*

1 Handvoll frische Kräuter ( Rosmarin, Thymian, Majoran)  
1 EL Griechisches Olivenöl\*  
3-4 TL Feines Süppchen\* in 800 ml Wasser aufgelöst  
2 TL Smoky Rub\*  
1 TL Smoky Paprika\*  
1 EL Basilikum Öl\*



### ZUBEREITUNG

Tomaten zusammen mit den Zwiebeln, Meersalz und den frischen Kräutern auf ein Backblech geben, mit dem Zucker bestreuen und für 40 Minuten bei 230 Grad Ober-/Unterhitze rösten, danach frische Kräuter entfernen und entsorgen.

Danach alles vom Backblech und alle weiteren Zutaten in einen Hochleistungsmixer geben, gut pürieren und genießen.

Tipp:  
Dazu passt geröstetes Baguette!

\*Edelschmaus Originalprodukt