



## GERÄUCHERTE TOMATENSUPPE

von Sandra Stehning



### ZUTATEN für 4 Portionen

- |   |  |
|---|--|
| 1.600 g Tomaten, je nach Größe halbiert oder geviertelt | 1 Handvoll frische Kräuter ( Rosmarin, Thymian, Majoran) |
| 4 rote Zwiebeln in Ringen                               | 1 EL Griechisches Olivenöl*                              |
| 1 EL Rohrohrzucker                                      | 3-4 TL Feines Süppchen* in 800 ml Wasser aufgelöst       |
| 1 TL Knoblauch Chips* oder 2 frische Knoblauchzehen     | 2 TL Smoky Rub*  |
| 1 TL Mucho Pikante* oder Let it Burn*                   | 1 TL Smoky Paprika*                                      |
| 2 TL Meersalz*  | 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