

# KATES TOMATENSUPPE

für 4 Personen

## Zutaten

10-12 sehr sehr reife Kirschtomaten oder 4-5 Stück normal große Tomaten  
(Hauptsache sie sind sehr reif)  
3-4 EL Olivenöl  
3-4 EL Zucker  
1 Mini-Bund Thymian (abgezupft reicht)  
1-2 Zweige Rosmarin (klein gehackt)  
1 Knoblauchzehe  
Wasser zum Aufgießen (bis Tomaten abgedeckt sind)  
1 Messerspitze Chili  
Etwas Pfeffer  
2 TL Tomatenmark  
1-2 TL Salz  
2 EL Balsamico-Essig  
2 EL Kates Salatsoße (für den extra Kick - die Zubereitung lohnt sich!)

Zum Servieren:

1 EL Schmand oder Crème Fraîche

Zum Abrunden:

Etwas frisch geriebenen Parmesan und 1 Schuss Olivenöl

## Zubereitung

1. Olivenöl in einem Topf auf mittlere Hitze erhitzen
2. Zucker gleichmäßig auf den Topfboden streuen
3. Tomaten halbieren und mit der Schnittfläche nach unten in den Topf legen
4. Knoblauchzehe (entweder kleingehackt oder gepresst) sowie auch Thymian (abgezupft) und Rosmarin (kleingehackt) ) in den Topf geben
5. Deckel auf Topf setzen und die Tomaten für ca. 10-15 Min dämpfen lassen
6. Wenn sich die Tomatenhäute gelöst haben, Wasser eingießen bis die Tomaten abgedeckt sind. Ohne Deckel weiter 10 Min köcheln lassen.
7. Alle anderen Zutaten dazugeben und dann mit dem Stabmixer pürieren. Vorsicht: Die Suppe ist noch sehr heiß!
8. Suppe abschmecken: Es kann sein, dass man mehr Salz und Pfeffer braucht oder, dass man mehr Wasser braucht zum Verdünnen. Wenn man die Suppe einfrieren möchte, dann wäre jetzt die richtige Zeit.
9. Servieren: 1EL Schmand oder Crème Fraîche in die Mitte des Tellers geben. Mit geriebenem Parmesan und frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen. Zum Schluss einen Kreis Olivenöl eingießen und ihr habt eine perfekte Tomatensuppe. Enjoy!

## Tipp

Am besten eine große Menge in der Saison machen, wenn alle Tomaten mega reif sind

# KÜCHENSCHMIDE

