



Tomatensuppe mit Croûtons

Zutaten

- 750 g Tomate(n)
- 100 g rote Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehe(n)
- 3 EL Aceto Balsamico
- 70 g Weißbrot
- 2 EL Olivenöl
- 400 ml Wasser
- 3 TL MAGGI Gemüse Brühe
- 100 ml Schlagsahne

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Tomaten waschen und je nach Größe ganz lassen, halbieren oder vierteln. Zwiebeln schälen und vierteln. Knoblauchzehen schälen. Alles mit Balsamico in eine Auflaufform geben. 30 Min. in den Ofen geben.
3. In der Zwischenzeit Brot in Würfel schneiden und auf einem Backblech verteilen. Brot mit Olivenöl beträufeln. Bei den letzten 15 Minuten mit in den Backofen schieben, bis sie knusprig sind.
4. Tomaten mit den Zwiebeln und Knoblauch in einen Topf geben. Wasser zugießen und zum Kochen bringen. MAGGI Gemüse Brühe darin auflösen.
5. Die Suppe mit einem Stabmixer pürieren. Sahne zugießen und gut verrühren. Mit knusprigen Croûtons servieren. Nach Belieben mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	19 g
Energie	229 kcal
Fett	15 g
Protein	5 g

⌚ 39 Minuten

⊕ 4 Portionen