



Tomatensuppe ofengeröstet

Zutaten:

1 kg Tomaten
3 Zwiebeln
4 Karotten
1/2 Knollensellerie
1 Liter Wasser
2 TL Feines Süppchen
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
1 TL Oregano
40 ml Griechisches Oliven Öl
1 EL Basilikum Öl
Meersalz
Regenbogen Pfeffer

Zubereitung:

Das Gemüse waschen, gegebenenfalls schälen und alles in Stücke schneiden. Alles auf dem Großen Ofenzauberer verteilen. Rosmarin, Thymian, Oregano und Oliven Öl darüber geben.

Die Form für 30 Minuten bei 200 Grad Heißluft in den Ofen schieben und das Gemüse rösten.

Das Wasser mit dem "Feinen Süppchen" erwärmen und das geröstete Gemüse dazu geben.

Alles zusammen pürieren und mit Basilikum Öl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Suppe mit frischem Basilikum anrichten.