1A+1B

Geröstete Tomatensuppe

Zubereitungszeit
65 minuten

Portionen
Voor 1 persoon

Zubereitungsart

1. Den Ofen auf 190 °C vorheizen. Die Tomaten mit der Schnittseite nach oben zusammen mit dem Knoblauch auf Backpapier auf dem Backblech legen. Mit Olivenöl besprenkeln und mit Pfeffer und Salz bestreuen. Ca. 1 Stunde backen. Die Tomaten und den Inhalt der Knoblauchzehe (herausdrücken) zusammen mit der Brühe und dem Basilikum vermengen. Mit dem Stabmixer zu einer glatten Masse pürieren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Suppe kann nach Belieben noch einmal erwärmt werden.

Zutaten

- [ ] 200 g (Roma-)Tomaten, halbiert
- [ ] 200 ml Hühnerbrühe
- [ ] 1 Knoblauchzehe, ungeschält
- [ ] 1 EL Olivenöl
- [ ] Einige Basilikumblätter
- [ ] Salz
- [ ] Pfeffer

Nährwerte pro Person

Energie	**148 kcal**
Kohlenhydrate	**7 g**
Fett	**11 g**
Eiweiß	**2 g**