

Zutaten

- 2 Schalotten
- 400 g Kirschtomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 100 ml Gemüsebrühe
- 1 Lorbeerblatt

Suppen

½ Kiste Kirschtomaten

Entdecken Sie unser einfaches Rezept für eine köstliche Kirschtomaten-Suppe. Kochen Sie mit uns bei Kochateliers und genießen Sie den Geschmack!

So wird’s gemacht:

1. Olivenöl
2. Die Tomaten einschneiden und in kochendem Wasser kurz blanchieren, anschließend in kaltem Wasser abschrecken. Die Haut abziehen und vierteln.
3. Die fein geschnittenen Schalotten und den Knoblauch in Olivenöl andünsten. Die Tomaten und das Lorbeerblatt dazu geben und mit der Brühe auffüllen. Ca. 20-30 Minuten einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.