Toskanische Tomaten-Kürbissuppe

Zutaten

2 l

- 1 Flaschenkürbis
- 10 g Bresc gehackter Knoblauch
- 1 Zwiebel
- 10 g Bresc Rotes Pfefferschotenpüree
- 1 l Gemüsebrühe
- 10 g Bresc Erbe Italiano (Italienische Kräuter)
- 10 g Bresc Basilikumpüree
- 0,5 dl Tomatenöl
- 2 Brötchen zum Aufbacken
- 5 reife Fleischtomaten
- 10 g gehakte glatte Petersilie
- 100 g Parmesan
- Pfeffer und Salz nach Geschmack
- Öl zum Anschwitzen

Zubereitung

Den Ofen auf 160 Grad vorheizen. Kürbis, Tomaten und Zwiebel schälen und in grobe Stücke schneiden. Den Kürbis in Öl goldbraun braten und die Zwiebeln dazugeben. Den gehackten Knoblauch, das rote Paprikapüree und Erbe Italiano dazugeben und die Gemüsebrühe hinzufügen. Die Suppe bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten kochen lassen, bis der Kürbis gar ist. Mit Salz, Pfeffer und Basilikumpüree abschmecken. Die Suppe zu einer glatten Masse pürieren. Während die Suppe kocht, schneiden die Brötchen in Scheiben schneiden. Mit dem Tomatenöl bestreichen und 15 Minuten knusprig im Ofen backen. Etwas Tomatenöl in die Suppe geben und mit gehackten Sellerieblättern und geriebenem Parmesan garnieren.

Gebrauchte bresc Produkte

Bresc Basilikumpüree 450g

Bresc Gehackter Knoblauch 1000g

Bresc Gehackter Knoblauch 450g

Bresc Italienische Kräuter 450g

Bresc Rotes Pfefferschotenpüree 450g