

TOMATEN-SHERRY SUPPE MIT SPECK

TOMATEN-SHERRY SUPPE MIT SPECK

Endlich komme ich mal wieder zum Bloggen - die letzten Tage waren umzugsbedingt voll ausgelastet, von 6 Uhr in der Früh bis 3 Uhr in der nächsten Früh waren wir am Schränke aufbauen, Schränke abbauen, Kisten einpacken, Kisten schleppen und heute endlich auch am Kisten auspacken. Das ich keine Zeit zum Schreiben hatte bedeutet aber nicht, dass ich auch keine Zeit hatte zu kochen. Im Gegenteil! Ich habe meine neue Küche eingeweiht! Und während ich in den letzten Monaten die spektakulärsten Menüs geplant habe, die ich als erstes Essen in der neuen Küche zaubern wollte, ist es am Ende diese Suppe geworden. Ganz einfach, macht sich fast von alleine und ist sehr lecker. Manchmal kommt eben alles anders als man denkt ☐



Zutaten für 2 Personen:

8 große Tomaten

2 Knoblauchzehen

Pfeffer & Salz

Olivenöl

1 Tasse Gemüsebrühe

70 ml Sherry

1 EL Sherry-Essig

125g Speckwürfel

optional: 1 EL Crème fraîche pro Teller

Zubereitung:

Die Suppe ist pflegeleicht - ich halbiere die Tomaten, lege sie in eine Auflaufform, würze sie mit Pfeffer & Salz, beträufel sie mit Olivenöl und gebe noch den geschälten Knoblauch dazu. Das Ganze wandert bei 200°C für 30 Minuten bei Ober- und Unterhitze in den Backofen.

Kurz bevor die Tomaten fertig sind kommt der Speck ohne weiteres Fett in die Pfanne. Ich entdecke die Power-Boost Funktion - die sollte man nur mit größter Vorsicht anwenden... nein Quatsch... aber ich bin noch am Experimentieren.

Die Tomaten mit der Brühe in einen kleinen Topf geben und mit dem Stabmixer pürieren. Bei kleiner

Hitze warm halten.



Die Suppe mit Sherry, Sherry-Essig, Pfeffer und Salz abschmecken.

Auf beide Schüsseln verteilen und den gebratenen Speck dazu geben. Ich hatte noch kein Basilikum zur Hand - wenn es euch da besser geht: ein bissl Grün macht sich ganz gut in dem Süppchen. Bessere Hälfte hat sich dann noch ein bissl was Crémiges gewünscht, also hat er Crème fraîche in die Suppe bekommen. Auch lecker, aber ich habe es nicht unbedingt gebraucht. Dazu gab es für jeden noch etwas Brot.

Macht es so wie ihr möchtet!

