

# JAMIE OLIVERS CAPRESE SUPPE

## JAMIE OLIVERS CAPRESE SUPPE

Es ist noch keine Woche alt, da habe ich schon das erste Rezept daraus gekocht. Die Rede ist von dem aktuellen Jamie Oliver Magazin Juli/August 2013 in dem es ein paar tolle Rezepte für Sommersuppen gibt. Ich habe die Suppe nicht nur lauwarm sondern „richtig warm, aber nicht heiß“ serviert. Aus Mangel an getrockneten, in Öl eingelegten Tomaten ist Tomatenmark zum Einsatz gekommen. Bei den Tomaten habe ich Ochsenherzen genommen, die wären mir eigentlich fast zu schade gewesen, haben aber beim Transport ein paar starke Druckstellen abbekommen und sich somit für diese Suppe qualifiziert. Viel machen muss man hier auch nicht – aber lest selbst!



### Zutaten für 2 Personen:

500g Tomaten

4 Knoblauchzehen

2-3 EL Olivenöl

1 EL Tomatenmark oder 4 getrocknete, eingelegte Tomaten

1 1/2 TL brauner Zucker – im Original 1 EL

1 Bund Basilikum (hier rotes Basilikum)

1 1/2 EL Himbeeressig – im Original Rotweinessig

125g Büffelmozzarella (1 Mozzarella)

Pfeffer & Salz

etwas Brot, z.B. Ciabatta oder wie hier körniges Steinofenbaguette

### Zubereitung:

Ich gebe die gewaschenen Tomaten und die ungeschälten Knoblauchzehen in einen Alubräter. Den schiebe ich für 25 Minuten bei 200°C in den vorgheizten Backofen. Das Beträufeln mit Olivenöl lasse ich weg. Danach sollten die Tomaten weich sein, ich lasse sie nicht abkühlen sondern gebe sie direkt in den Mixer. Den Knoblauch aus der Schale befreien und dazu geben. Himbeeressig, Olivenöl und Tomatenmark dürfen sich ebenfalls dazu gesellen, dann wird das Ganze einmal ordentlich gemixt bis keine Stücke mehr zu sehen sind – das geht in Sekundenschnelle.

Das Brot im Ofen aufbacken.

Mit Zucker, Pfeffer und Salz würzen. Die Basilikumblätter von den Stängeln zupfen und zur Suppe geben. Nochmal mixen – ca. 30 Sekunden lang.



Ich lasse die Suppe nicht abkühlen sondern verteile sie direkt auf die Schüsseln. Den Mozzarella zerpflücken und in die Suppe legen. Mit einigen Blättchen Basilikum dekorieren.

Das Brot aus dem Ofen holen und aufschneiden. So kann es zusammen mit der Suppe serviert werden.

Wenn man nicht zuviel Brot dazu isst, ist dieses Süppchen klasse für die Bikini-Figur!

Wer möchte ein Schälchen?

