



LaSelva
AZIENDA BIOAGRICOLA DAL 1930

Weihnachtliche Tomatensuppe mit Basilikum-Sternen

BUON APPETITO!

ZUTATEN (für 4 Portionen)

Tomatensuppe:

2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
1 Karotte
1 Apfel
1/3 TL Paprikapulver
2 Stangen Ceylon-Zimt
6 Halbgetrocknete Tomaten*
2 TL Tomatenkonzentrat*
800 g Feinstückige Tomaten*
400 ml Gemüsebrühe*
100 ml Sahne*
1 Lorbeerblatt
2 EL Natives Olivenöl extra*
Salz & Pfeffer

Zum Servieren:

50 ml Sahne
1 Msp Bourbon-Vanille
(gemahlen)
1 Prise Fleur de Sel
Frische Basilikumblätter

Basilikum-Sterne:

8 Scheiben Dinkel-Toastbrot
8 TL Pesto toscano*

ZUBEREITUNG

- Knoblauch und Schalotten, schälen, klein würfeln und in Olivenöl anschwitzen. Karotten und Apfel in kleine Würfel schneiden und hinzugeben. 2-3 Minuten mitanschwitzen. Mit Zimt, Paprikapulver, Salz & Pfeffer würzen. Tomatenmark, halbgetrocknete Tomaten, Zimtstange und Lorbeerblatt dazugeben und kurz mitanschwitzen. Mit Gemüsebrühe und Tomaten Polpa aufgießen. 15 Minuten leicht köcheln lassen. Lorbeerblatt und Zimtstange herausnehmen, dann alles fein pürieren, Sahne zugeben und abschmecken.
- Sahne mit dem Schneebesen cremig schlagen, Vanille und etwas Fleur de Sel dazu geben und auf der heißen Suppe servieren.
- Aus dem Dinkel-Toast 8 Sterne ausstechen. Die Sterne in einer Pfanne ohne Fett auf beiden Seiten knusprig rösten. Jeweils in die Mitte Basilikum Pesto geben. Die Sterne kurz vor dem Servieren in die Suppe geben.

*aus dem LaSelva-Sortiment