

Cremige Tomatensuppe mit Zimt-Croutons dazu frische Bärlauchpesto

Zutaten für 4 Personen

1 Zwiebel	1 Splitter Zimtrinde	2 Scheiben Toastbrot
80 ml Olivenöl	einige Petersilienstiele	ca. 50 g Butter
500 ml Gemüsebrühe	Salz, Zucker	1 Stück Zimtrinde
650 g Tomatenstücke	1 Chilischote, klein gehackt	
2 Knoblauchzehen in Scheiben geschnitten	Pfeffer aus der Mühle	
	1 Bund Bärlauch geschnitten	

So bereiten wir die Tomatensuppe, die Zimt-Croutons und die Bärlauchpesto zu:

1. Die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden, in einem Topf in 1 EL Olivenöl bei milder Hitze glasig anschwitzen, die Gemüsebrühe hinzufügen und 5 Minuten knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen.
2. Die Tomatenstücke dazu geben, erhitzen, den Knoblauch hinzufügen, mit dem Stabmixer pürieren und dabei das übrige Olivenöl hineinlaufen lassen. Die Zimtrinde mit den Petersilienstielen dazugeben und mitziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Chili abschmecken.
3. Das Toastbrot in Würfel schneiden, in einer Pfanne bei milder Hitze in der Butter goldbraun rösten und etwas Zimt frisch darüber reiben. Mit etwas Salz würzen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Für die Pesto die Blätter der Kräuter mit einem Mörser und etwas Olivenöl zu einer Paste verarbeiten. Mit etwas abgeriebener Zitronenschale und Salz abschmecken

Die Suppe in warme Suppenteller geben und mit der frischen Kräuterpesto beträufeln. Zimt-Croutons dazureichen.