

## Pikante Tomaten-Käse-Suppe

Für 4 Personen

1 kg Fleischtomaten

1 mittelgroße Zwiebel

4 El Öl

½ l Fleischbrühe

1 Tl Sambal Oelek (alternativ roter Thai Curry)

1-2 Knoblauchzehen

Mind. 2 Scheiben Toastbrot

100 g Roquefort (alternativ geriebener Hartkäse)

- 1) Tomaten über Kreuz einritzen, mit kochend heißem Wasser überbrühen, kalt abschrecken und häuten. Ohne Stengelansatz grob würfeln. Die Zwiebel hacken.
- 2) Etwa 2 El Öl in einen großen Topf erhitzen, die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten, dann die Tomatenstücke dazugeben.
- 3) Den Fond angießen, mit Pfeffer und Sambal Oelek würzen. Die Suppe aufkochen und halb zugedeckt etwa 20 Minuten köcheln lassen.
- 4) Das übrige Öl in einer Pfanne erhitzen, den Knoblauch dazupressen. Das Toastbrot in kleine Würfel schneiden und im Öl goldbraun rösten.
- 5) Den Roquefort in kleine Würfel schneiden und zum Schluss in die Suppe rühren. Mit Brotwürfeln bestreut servieren.

Wir haben statt Roquefort einfach zum Schluss Hartkäse über die Suppe gestreut. Sehr lecker!