



Tomatensuppe

Das brauchst du dafür:

- 800 g frische Tomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Wasser
- 1 EL Tomatenliebe
- 1 EL Zucker
- 1 EL Basilikum Öl
- 1 EL Italienisches Genuss Salz
- 3 getrocknete, in Öl eingelegte, Tomaten
- 1 EL Dunkel Tomaten Creme
- Pfeffer Salz Mix
- Zum Schluss einen Schuss Milch und zum servieren Crème fraîche

Croutons:

- 2 Brötchen, in Würfel
- 2 EL Basilikum Öl
- 2 TL Pizza Blitz
- Pfeffer Salz Mix aus der Mühle

So wird's gemacht:

- Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, halbieren und in den Deluxe Blender® geben.
- Die Tomaten und alle weiteren Zutaten dazu geben.
- Programm „Soup“ wählen und starten.
- Am Schluss noch etwas Milch hinzufügen evtl. etwas nachwürzen und mit der Taste „Pulse“ nochmals durchrühren.

Croutons:

- In einer kleinen Schüssel die Brötchenwürfel mit Öl und den Gewürzen vermengen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Tablett vom Air Fryer geben.
- Auf Programm Custom ca. **6 Min. bei 160 °C** rösten. (**Backofen für a 10 Min. 160 °C Ober-/Unterhitze**)
- Nach Belieben mit Crème fraîche und Croutons servieren.