

Roasted Tomato Soup



Einkaufsliste:

ca. 800g Kirschtomaten
400g gehackten
Tomaten (Dose)
4 Knoblauchzehen
1EL Meersalz (Maldon)
etwas Pfeffer
1TL Puderzucker
1 Handvoll Basilikum
50ml Olivenöl
1 Bund
Frühlingszwiebeln
60ml Weißwein
500ml Gemüsebrühe
Salz&Pfeffer
1TL gehackten
Oregano
1TL Majoran
75g Parmesan
1EL brauner Zucker

So wird's gemacht:

Ofen auf 200°C vorheizen. Tomaten waschen und abtropfen lassen. In eine ofenfeste Form Olivenöl gießen. Tomaten darin verteilen. 3 Knoblauchzehen leicht andrücken und in die Form geben, Hälfte des Basilikums ebenfalls hinzugeben. Tomaten mit Meersalz bestreuen. Leicht mit Pfeffer würzen. Puderzucker über die Tomaten geben und alles noch einmal kurz umrühren. Tomaten für 40-50 Minuten in den Ofen geben. Haut sollte am Ende sehr dunkel sein. Nun Tomaten häuten. In einem Topf etwas Olivenöl erhitzen fein gehackte Frühlingszwiebeln hinzugeben, kurz anschwitzen, restlichen Knoblauch fein hacken und zu den Zwiebeln geben. Masse kurz weiter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen. Nach etwa 5 Minuten Tomaten hinzugeben. Platte herunterstellen und abgedeckt 20 Minuten köcheln lassen, gelegentlich umrühren. Nun die Ofentomaten mit dem Sud in die Suppe geben, Gemüsebrühe sowie restliche Zutaten ebenfalls hinzugeben, unabgedeckt weitere 20 Minuten köcheln lassen. Parmesan fein reiben und zu der Suppe geben, ständig rühren bis der Parmesan geschmolzen ist. Heiß servieren.

Flatbread mit Zucchini



Einkaufsliste:

250g Mehl+ Mehl für
die Arbeitsfläche
1TL Meersalz (Maldon)
1/2 TL Pfeffer
1/2TL
Knoblauchpulver
1/2 TL Cayennepfeffer
1TL Backpulver
160g Joghurt
50ml Olivenöl+etwas
Olivenöl zum
Bestreichen
1 Zucchini
50g Parmesan

So wird's gemacht:

Ofen auf 180°C vorheizen. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem homogenen Teig verrühren. Aus der Schüssel nehmen mit etwas Mehl bestäuben und nochmals durchkneten. Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche geben. Teigbatzen in zwei Teile teilen und jeweils eine lange Rolle formen. Jeweils in acht Teile schneiden. Jedes Teigteil dünn ausrollen. Zwischen Backpapier übereinander lagern.

Backblech mit Backpapier auslegen. Backpapier mit Olivenöl bestreichen und leicht salzen und pfeffern. Teigteile mit etwas Abstand auf dem Blech verteilen. Flatbreads mit Olivenöl bestreichen. Zucchini in hauchdünne Scheiben schneiden, Parmesan reiben. Flatbreads mit je 3-4 Zucchinischeiben belegen und mit Parmesan bestreuen. Nach Belieben leicht würzen. Im Ofen für 8-10 Minuten backen bis sie goldbraun sind und leicht aufgegangen sind.