

Tomatencrèmesuppe mit Bärlauchcrostinis

für 10 Personen

Tomatencrèmesuppe

100 gr Butter
2 gehackte Zwiebeln
4 feingeschnittene Knoblauchzehen
etwas Zucker
2 lt pürierte oder passierte Tomaten (Pelati)
ca. 4 El Gemüsebouillon (Paste oder Granulat)
50 gr frische Bärlauchblätter
2 dl Vollrahm
Salz, Gewürz



Zwiebeln, Knoblauch und etwas Zucker im Butter andämpfen.
Die Tomaten begeben und aufkochen.
Bouillonpaste zugeben und die Suppe etwas einkochen lassen
und passieren.
Den Bärlauch in feine Streifen schneiden und zugeben.
Den Rahm am Schluss zugeben und die Suppe abschmecken.
Die Suppe in Tassen oder Suppenteller anrichten und nach Belieben mit
einer Schlagrahmrosette und einem Bärlauchblatt dekorieren.

Bärlauchcrostinis

1 grosses Baguette (Pariserbrot)
100 gr frischen Bärlauch
5 fein geschnittene Knoblauchzehen
50 g Pinienkerne
100 g Parmesan (grob gerieben)
150 ml Olivenöl
1Prise Salz

Baguette in dünne Scheiben schneiden und antoasten.
Pinienkerne leicht goldbraun in der Pfanne ohne Fett anrösten.
Bärlauch waschen und abtrocknen.
Bärlauch, Pinienkerne, Knoblauch und Parmesan in einen Mixer geben
und mit dem Olivenöl zu einer Paste verarbeiten.
Mit dem Salz abschmecken.
Die Baguettescheiben damit bestreichen und bei starker Oberhitze noch
etwas rösten lassen.

Die Crostinis separat zur Tomatensuppe servieren.