

Grönemeyers Allrounder-Tomatensuppe

Zu Gast: Dietrich Grönemeyer

Grönemeyers Allrounder-Tomatensuppe ist eine schnelle, cremige Tomatensuppe aus der Dose, die mit Feta und frischem Basilikum verfeinert wird. Der „Allrounder“ im Namen ist Programm: Dietrich Grönemeyers Rezept kommt mit wenigen Vorratzzutaten aus und ist in gut einer halben Stunde fertig. Zwiebel und Knoblauch werden in Olivenöl angedünstet, mit stückigen Tomaten und Gemüsebrühe aufgegossen und kurz geköchelt. Nach Belieben pürierst Du die Suppe fein oder lässt sie stückig – beides passt. Zum Schluss gibt gewürfelter Schafskäse eine salzige Note und Basilikum sorgt für frische Würze. So entsteht aus Standardzutaten ein wärmendes Gericht, das an kalten Tagen ebenso funktioniert wie als schnelles Mittagessen. Für zwei Portionen gedacht, lässt sich die Suppe leicht verdoppeln und mit geröstetem Brot servieren. Ein unkompliziertes Wohlfühl-Essen, das immer geht – daher der Name Allrounder. Wer es cremiger mag, rührt zum Schluss einen Schuss Sahne oder Schmand unter; ein paar geröstete Brotwürfel machen die Suppe zusätzlich zur vollwertigen Mahlzeit.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 2 Portionen

Zutaten

1 kleine Zwiebel
1 kleine Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
1 Dose stückige Tomaten (400 g)
75 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer
100 g Feta (Schafskäse)
1 Handvoll Basilikum

Zubereitung

- 1.** Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin ca. 2 Minuten andünsten. Tomaten und Gemüsebrühe dazugeben, alles aufkochen und ca. 15 Minuten köcheln lassen.
- 2.** Die Suppe vom Herd nehmen, nach Belieben fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3.** Den Feta in Würfel schneiden und zur Suppe geben, alles weitere 5 Minuten erhitzen. Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter über die Suppe streuen. Falls etwas übrig bleibt oder du gleich die doppelte Menge zubereiten möchtest: Die Suppe lässt sich prima einfrieren und hält sich so etwa 6 Monate.