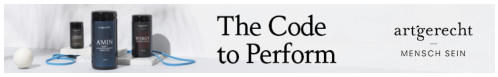


Gaumenschmeichler: geröstete Tomaten-Paprika-Suppe

Vorbereiten	Zubereiten	Niveau
20	**15**	**Mittel**
Minuten	Minuten	☆ ★ ☆

Zutaten

5 Flaschentomaten
1 getrocknete Tomate
2 TL Tomatenmark
2 rote Paprika
2 Knoblauchzehen
2-3 Rosmarin-Zweige
frischer Thymian
3 Salbeiblätter
5 Lorbeer-Blätter
2 Handvoll frischer Basilikum
150 ml Wasser
Saft von 1/2 Limette
Olivenöl
Salz, Pfeffer, Chili



Werbung: Nutze den **Gutschein-Code TIME2TRI** bei deiner Erstbestellung auf https://artgerecht.com und erhalte **10% Rabatt**.

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Die Paprika und die Tomaten in grobe Stücke schneiden, den Knoblauch schälen und halbieren.

Eine große Lasagneform mit Olivenöl bestreichen, Paprika, Tomaten und Knoblauch hineingeben. Mit Salbei, Rosmarin, Thymian und Lorbeerblättern garnieren und mit 1-2 EL Olivenöl beträufeln und das Ganze für ca. 30 Minuten in den Ofen schieben.

Währenddessen die getrocknete Tomate klein schneiden und das Basilikum klein reißen. Mit Tomatenmark, Limettensaft, Salz und Pfeffer und Chili vermengen und in ein hohes Gefäß geben.

Die Kräuter aus der Auflaufform entfernen und das restliche Gemüse ebenfalls in das Gefäß geben. Etwas Wasser (noch nicht alles!) hinzugeben und mit einem Pürierstab pürieren. Je nach gewünschter Konsistenz noch mehr Wasser hinzugeben.

© 2026 TIME2TRI GmbH