



Ofenparadeissuppe mit Büffelmozzarella

Die Zutaten (für 4 Personen):

- 1 1/2 kg gemischte Tomaten/Paradeiser
- 4 chinesische Knoblauchzehen
- ein paar Zweige Thymian, es geht aber auch getrockneter
- 2 EL brauner Zucker
- Salz, Pfeffer
- Olivenöl
- 2 Stück Büffelmozzarella
- frischer Basilikum

Wer mag, reicht dazu frisches Ciabatta.

Zu allererst wird das Backrohr auf 200°C vorgeheizt. Dann streut man den braunen Zucker in ein ofenfestes, etwas tieferes Reindl... es geht aber auch ein anderer Bräter, ein Schmortopf, was ihr eben zur Verfügung habt. Die gewaschenen, halbierten Paradeiser setze man mit der Schnittfläche nach unten hinein. Dazu kommen noch der geschälte, in grobe Stücke geschnittene Knoblauch und die Thymianzweige. Gewürzt wird kräftig mit Salz und Pfeffer und dann beträufle man alles noch großzügig mit Olivenöl.

Jetzt beginnen, wie Ute so treffend beschreibt: wunderbare „Geruchsminuten“ :-)) denn kurz nachdem man die Paradeiser ins Rohr gegeben hat, entwickelt sich ein großartiger Duft, der die Vorfreude auf die Suppe nur noch wachsen lässt... herrlich!

Schade das ihr das nicht riechen könnt.....

Nach, wie gesagt, 1 Stunde und 15 Minuten hole man die Paradeiser aus dem Ofen, entferne die Thymianzweige und fülle die Paradeiser zusammen mit den Knoblauchzehen und dem Sud in einen Topf um. Dann gibt man etwa 250 ml Wasser dazu, kocht alles einmal behutsam auf, mixt die Suppe mit dem Pürierstab gut durch und schmeckt sie mit Salz und Pfeffer ab.

Dann kann man die Ofenparadeis Suppe auch schon in Suppenschüsseln verteilen.

Den Büffelmozzarella lasst man abtropfen, zerzupft ihn in kleinere Stücke, die man dann auf der Suppe verteilt. Mit Basilikumblättern garnieren. Nun braucht man nur mehr einen Löffel und schon kann man diese herrliche Suppe genießen.

DANKE Ute für dieses köstliche Rezept!

Schaut doch mal auf ihrem Blog vorbei, sie kocht so wahnsinnig herrliche Sachen.

[Die Kücheninsel www.die-kuecheninsel.at](http://www.die-kuecheninsel.at)

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling und sicherlich auch die liebe UTE !

www.gudrunvonmoedling.at