



So schmeckt Brandenburg: Geröstete Tomatensuppe mit Ziegenkäse-Tütchen

ZUTATEN (für 4 Personen)

Für die Suppe

1400 g Tomaten (verschiedene Sorten)

5 Knoblauchzehen

150 g Zwiebeln

Brühe nach Bedarf

4 EL Olivenöl

1 großer EL Honig

Basilikum

Für die Ziegenkäse-Tütchen

4 Blätter Filoteig

2 EL Olivenöl

200 g Ziegenkäse-Camembert oder Ziegenkäse-Rolle

50 g Pinienkerne

Thymian

Honig

ZUBEREITUNG

Tomaten halbieren und mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech legen.

Knoblauchzehen grob zerschneiden, dazugeben.

Mit 2 EL Olivenöl beträufeln.

In den vorgeheizten Ofen ca. 20 – 25 min bei 200 Grad Umluft backen.

In der Zwischenzeit Zwiebeln halbieren und in Scheiben schneiden.

Mit 2 EL Olivenöl mit mittlerer Hitze etwa 10 - 12 min in der Pfanne dünsten, bis sie weich sind.

1 EL Honig dazugeben und Zwiebeln ca. 3 min karamellisieren lassen.

Gebackene Tomaten und karamellierte Zwiebeln pürieren, bei Bedarf etwas Brühe bis zur gewünschten Konsistenz dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und Prise Zucker abschmecken.

Zwei Filoteig-Blätter nebeneinanderlegen, eines davon mit Olivenöl bestreichen, das andere darüberlegen.

10x10 cm große Quadrate zurechtschneiden und die Teig-Quadrate in eine Muffinform legen, jeweils mit einer Scheibe Ziegenkäse füllen, etwas Honig dazu, mit einigen Blättern Thymian und Pinienkernen bestreuen.

Den Vorgang mit den anderen beiden Teigblättern wiederholen.

Ergibt ca. 12 Tütchen.

Bei 180 Grad Umluft ca. 5 min backen, bis Tütchen goldbraun sind.

Suppe mit Basilikum garnieren und mit den Tütchen servieren.