Paradeis-Suppe

Die Paradeis-Suppe ist ein aromatisches Rezept aus der österreichischen Küche. Reife Paradeiser werden mit Zwiebeln, Honig und frischem Basilikum zu einer Tomatensuppe verarbeitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

1.5 kg	Paradeiser
1 Stk.	Zwiebel
3 EL	Olivenöl
1 EL	Honig
10 Blätter	Basilikum frisch
500 ml	Gemüsebrühe
	Salz
	Kresse (für die Garnitur)

Zubereitung

1. Die vollreifen **Paradeiser** am Stielansatz kreuzweise einritzen und mit kochend heißem Wasser überbrühen. Kurz abkühlen lassen und anschließend die Haut vorsichtig abziehen. Die geschälten Paradeiser vierteln und den grünen Strunk entfernen. Anschließend die in grobe Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und in etwa 1 cm große Stücke schneiden.

2. Das Olivenöl in einem großen Kochtopf erhitzen. Die Zwiebelstücke hineingeben, den Deckel aufsetzen und die Zwiebeln etwa 2 bis 3 Minuten sanft andünsten. Nun die vorbereiteten Paradeiser und den Honig hinzufügen. Alles bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen, damit die Paradeiser weich werden und ihr volles Aroma entfalten. Anschließend die Hälfte der Basilikumblätter sowie die Gemüsebrühe hinzufügen. Die Paradeis-Suppe weitere 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Sollte währenddessen zu viel Flüssigkeit verdampfen, einfach etwas zusätzliche Gemüsebrühe hinzufügen.

3. Die fertige Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren. Anschließend durch ein feines Sieb streichen. Dadurch wird die Paradeis-Suppe besonders glatt und cremig. Mit Salz abschmecken und die restlichen Basilikumblätter fein hacken. Die heiße **Paradeis-Suppe** mit frischem Basilikum und nach Belieben etwas Kresse garnieren und sofort servieren.

Tipp

Die Paradeis-Suppe schmeckt besonders gut mit knusprigen Knoblauch Croûtons, frischem Bauernbrot oder einem Klecks Sauerrahm. Auch ein paar Tropfen hochwertiges Olivenöl extra vergine passen hervorragend zur aromatischen Tomatensuppe.