

# Tomatensuppe mit Pfirsichen und Frühlingspesto - Crossini

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Warm wie kalt zu servieren, immer ein frischer, fruchtiger Genuss

## Zutaten

- Für die Tomatensuppe:
- 500 g vollreife Tomaten, ohne Blüte, in groben Würfeln
- 2 Esslöffel Tomatenpüree
- 4 ml Gemüse Brühe
- 1 Cl trockener Sherry
- 1 mittelgroße Zwiebel, grob gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1/2 kleine Peperoni, in feinen Streifen für die Garnitur
- 2 El Olivenöl
- 1/2 Becher Sahne
- 2 reife Pfirsiche, grob gewürfelt
- 1/2 Pfirsich in kleinen Würfeln für die Einlage
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Frühlingspesto - Crossini:
- 75 g geputzte Frühlingskräuter nach Angebot und Marktlage, wie Sauerampfer, Basilikum, Bärlauch, Kerbel, glatte Petersilie, Schnittlauch, Thymian etc.
- 30 g gehackte Pinien oder Mandelkerne
- 1 Knoblauchzehe, grob gehackt
- 6 El Olivenöl
- 2 El geriebener Parmesan
- Salz, Pfeffer

## Zubereitungsart

## **Schritt1**

Der Tomatensuppenansatz:

## **Schritt2**

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in Olivenöl glasig anschwitzen, die groben Pfirsich - und Tomatenwürfel und das Tomatenmark dazu geben; 1 min. angehen lassen.

## **Schritt3**

Mit dem Sherry und der Gemüsebrühe aufgießen, ca. 15 min. leise köcheln lassen. Danach durch ein grobes Küchensieb passieren, durchpressen. Die Sahne dazu geben, 1 mal "aufstoßen" lassen und kräftig nachschmecken.

## **Schritt4**

Die Frühlingspesto - Crossini:

## **Schritt5**

Die Frühlingskräuter, putzen, verlesen, grob hacken und in einen Blitzhacker geben, fein pürieren.

## **Schritt6**

(Geht auch mit dem Zauberstab)

## **Schritt7**

Die Pinienkerne oder Mandeln in einer Stielpfanne ohne Fett hellbraun rösten. Mit dem Knoblauch und dem Olivenöl zu den Kräutern geben und grob pürieren. Den Parmesan unterheben, salzen und pfeffern.

## **Schritt8**

Die Baguette Scheiben bestreichen, noch einmal etwas geriebenen Parmesan darüber streuen, auf ein Backblech setzen.

## **Schritt9**

Den Backofen auf höchste Stufe vorheizen und auf der 2. Schiene knusprig rösten.

## **Schritt10**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt11**

In tiefen Tellern oder Tassen anrichten und die klein gewürfelten Pfirsichwürfelchen und Peperonistreifen dazub / darüber geben.

## **Schritt12**

Die warmen Frühlingspesto - Crossini zum Knabbern dazu reichen.

**Rezeptart:** Gebundene Suppen **Tags:** Tomatensuppe mit Pfirsichen **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tomatensuppe-mit-pfirsichen-und-fruehlingspesto-crossini/>