



So nah, so gut!

TOMATEN-MANGO-SUPPE MIT ZITRONENTHYMIAN-SAHNE

ZUTATEN

2 Stück	Mangos
8 Stück	Strauchtomaten
100 g	Tomaten getrocknet
20 g	Zitronenthymian
2 Stück	Zwiebeln
6 EL	Öl
2 Stück	Brühwürfel
2 Becher	Saure Sahne
400 ml	Wasser
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Zucker
1 Spritzer	Olivenöl



ZUBEREITUNG

Arbeitszeit: ca. 35 Min. | **Koch-/Backzeit:** ca. 10 Min. | **Schwierigkeitsgrad:** leicht

Für die Tomaten-Mango-Suppe die Mangos schälen, halbieren und in grobe Würfel schneiden. Strauchtomaten ebenfalls grob würfeln. Die Hälfte der getrockneten Tomaten in kleine Stücke schneiden. 4 Spitzen des Zitronenthymians für die Dekoration beiseitelegen. Den verbliebenen Zitronenthymian von den Stielen zupfen und fein hacken. Zwiebel schälen und in grobe Würfel schneiden.

Saure Sahne in eine Schale geben und mit den geschnittenen getrockneten Tomaten und dem gehackten Zitronenthymian vermengen. Nach Geschmack mit 2 Prisen Salz und ausreichend Pfeffer würzen und vorerst beiseite stellen.

In einem Topf 6 EL Öl bei hoher Temperatur erhitzen und Zwiebeln darin für ca. 2 Minuten farblos anschwitzen. Mangowürfel und die restlichen getrockneten Tomaten und die frischen halbierten Strauchtomaten mit in den Topf geben und bei mittlerer Temperatur weitere 2 Minuten anschwitzen. 400 ml Wasser und den Brühwürfel hinzufügen. Mit 2 TL Salz, ausreichend Pfeffer und 2 Prisen Zucker würzen.

Alles für ca. 3 Minuten köcheln lassen und anschließend mit dem Pürierstab sehr fein pürieren. Pürierte Suppe durch ein Sieb geben. Suppe in einem tiefen Teller anrichten. Je einen Löffel Sauerrahm dekorativ auf der Suppe verteilen und mit einem Zitronenthymianzweig und einem Spritzer Olivenöl garnieren.