

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/>