Gebackene Suppe

Suppen » Creme-Suppen

Zutaten (4-6 Portionen)

» 1 Zwiebel(n)
» 1 Knoblauchzehe(n)
» 250g Möhre(n)
» 250g Pastinake(n)
» 250g Porree
» 250g Steckrüben
» 4 EL Olivenöl
» 2 TL Honig
» 4 Zweige Thymian
» 4 Zweige Rosmarin
» 2 Lorbeerblatt/ -blätter
» 4 Tomate(n)
» 1,2l Instant-Gemüse-Brühe
» Salz & Pfeffer

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. In einer Schüssel gehackte Zwiebel, gepressten Knoblauch und grob gehacktes Gemüse mit Öl und Honig vermengen. In einen Bräter geben, Kräuter zugeben und 25min im vorgeheizten Ofen bei 200°C backen. Tomaten zufügen und weitere 25min backen. Auf 190°C zurückschalten.

2. Kräuter entfernen und Gemüse mit der Hälfte der Brühe im Mixer fein pürieren. Übrige Flüssigkeit unterrühren. In eine Kasserolle umfüllen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und 20min im Ofen bei 190°C backen. Mit getoastetem französischem Weißbrot und Rouille (Knoblauchsoße) servieren.

angelegt am: 10.02.2006 Rezept-Nr: 1964

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke