



So schmeckt Brandenburg: ein Rezept von Olaf Kosert

Geröstete Tomatensuppe mit Ziegenkäse-Tütchen

Zutaten (für 4 Personen)

Für die Suppe

1400 g Tomaten (verschiedene Sorten)
5 Knoblauchzehen
150 g Zwiebeln
Brühe nach Bedarf
4 EL Olivenöl
1 großer EL Honig
Basilikum

Für die Ziegenkäse-Tütchen

4 Blätter Filoteig
2 EL Olivenöl
200 g Ziegenkäse-Camembert oder Ziegenkäse-Rolle
50 g Pinienkerne
Thymian
Honig

Zubereitung

- Tomaten halbieren und mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech legen.
- Knoblauchzehen grob zerschneiden, dazugeben.
- Mit 2 EL Olivenöl beträufeln.
- In den vorgeheizten Ofen ca. 20 - 25 min bei 200 Grad Umluft backen.
- In der Zwischenzeit Zwiebeln halbieren und in Scheiben schneiden.
- Mit 2 EL Olivenöl mit mittlerer Hitze etwa 10 - 12 min in der Pfanne dünsten, bis sie weich sind.
- 1 EL Honig dazugeben und Zwiebeln ca. 3 min karamellisieren lassen.
- Gebackene Tomaten und karamellisierte Zwiebeln pürieren, bei Bedarf etwas Brühe bis zur gewünschten Konsistenz dazugeben.
- Mit Salz, Pfeffer und Prise Zucker abschmecken.

- Zwei Filoteig-Blätter nebeneinanderlegen, eines davon mit Olivenöl bestreichen, das andere darüberlegen.
- 10x10 cm große Quadrate zurechtschneiden und die Teig-Quadrate in eine Muffinform legen, jeweils mit einer Scheibe Ziegenkäse füllen, etwas Honig dazu, mit einigen Blättern Thymian und Pinienkernen bestreuen.
- Den Vorgang mit den anderen beiden Teigblättern wiederholen.
- Ergibt ca. 12 Tütchen.
- Bei 180 Grad Umluft ca. 5 min backen, bis Tütchen goldbraun sind.
- Suppe mit Basilikum garnieren und mit den Tütchen servieren.