

Rezepte von Heidi Jung, Gemüsegärtnerin aus Frankfurt

### Tomatensuppe aus dem Backofen

(Rezept für 4 Personen)

#### **Zutaten:**

1 kg Tomaten  
2 Knoblauchzehen  
5 Zweige Rosmarin  
5 Zweige Thymian  
5 Zweige glatte Petersilie  
5 Zweige Basilikum  
Olivenöl  
Pfeffer  
Salz  
Zucker

#### **Zubereitung:**

Die Tomaten waschen, klein schneiden und auf einem Backblech verteilen.  
Die Kräuter und den Knoblauch fein schneiden und mit Olivenöl vermischen.  
Diese Kräuterölmischung auf den Tomaten verteilen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Bei 200 Grad Ober/Unterhitze 20 Minuten im Backofen braten. Danach alles in einen Mixer geben und pürieren. Eventuell etwas Wasser zugießen und nochmal abschmecken.