



# Tomatensuppe mit Tomatenbrot

## Rezepte von BEPA Bio



### Zutatenliste (4 Portionen):

#### FÜR DAS BROT:

500g Dinkelmehl, 250ml lauwarmes Wasser, 1 Pck. Trockenhefe, 1 Prise Salz, 1-2 Zwiebeln, 100g Cocktailtomaten, 100g getrocknete Tomaten in Öl, Frischer oder getrockneter Oregano

#### FÜR DIE SUPPE:

1kg Strauchtomaten, 1-2 Zwiebeln, 4 große Knoblauchzehen, Frischer oder getrockneter Oregano und Thymian, Etwas Gemüsebrühe, Etwas Olivenöl

### Zubereitung:

1. Das Brot bestenfalls am Vorabend backen. Dafür das Päckchen Trockenhefe in lauwarmen Wasser auflösen. Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde bilden. Das Hefewasser hineingießen und mit Mehl vom Rand bedecken. An einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen, bis die Füllung zubereitet ist.
2. Für die Füllung die Zwiebel in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen (dazu eignet sich auch das Öl der getrockneten Tomaten) und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Währenddessen die Cocktailtomaten vierteln und anschließend kurz Pfanne geben und mit braten. Die Mischung kurz auskühlen lassen und so lange den Teig mit den Händen kneten. Die getrockneten Tomaten in kleine Stücke hacken und zusammen mit frischem Oregano und der Tomaten-Zwiebel-Masse in den Teig arbeiten. Den Teig zugedeckt für circa 60-90 Minuten weiter gehen lassen
3. Der Teig sollte gut aufgegangen sein. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig mit den Händen mehrfach falten. Sollte er zu klebrig sein, weiteres Mehl einarbeiten. Den Backofen auf 200°C Ober- Unterhitze vorheizen. Den Teig zu einem Laib formen und mit etwas Mehl rund herum bestäuben. Auf einem Backblech mit Backunterlage den Laib 4-mal einschneiden und im Ofen für circa 60 Minuten ausbacken.
4. Für die Suppe die Zwiebel in feine Würfel schneiden. In einem Topf etwas Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Die Tomaten vom Strung befreien und vierteln. Zusammen mit den Zwiebeln im Topf köcheln lassen. Circa 500ml Wasser mit etwas Gemüsebrühe hinzugeben. Den Knoblauch schälen und zum Topf geben. Mit einem Pürierstab alles zu einer cremigen Suppe pürieren. Mit frischem Oregano und Thymian abschmecken. Guten Appetit