



Geeiste Tomatensuppe mit gebratenen Melonenwürfeln und Hummus auf Ciabatta

Ein Rezept von Armin Roßmeier

Zutaten (für vier Portionen):

600 g Tomaten
4 EL Tomatenketchup
¼ l Tomatensaft
30 ml Olivenöl
3 EL Balsamicocreme, weiß
2 EL Zitronenthymian, fein gerebelt
3 EL Olivenöl
80 ml Gemüsebrühe
2 EL Limettensaft
Vanillesalz, Pfeffer

1 kleine Wassermelone, gewürfelt

Garnitur

4 Stängel Zitronenthymian, gerebelt

Hummus

500 g Kichererbsen schwarz/gelb – getrocknet und eingeweicht (alternativ Konserve)
180 g Tahin-Paste (Sesampaste)
2 Zehen fein gehackter Knoblauch
Saft von einer Zitrone
4 EL Olivenöl
4 Msp. gemahlener Kreuzkümmel
4 Msp. Kardamom
Salz, Pfeffer

2 kleine Ciabatta

Zubereitung (circa 45 Minuten):

Tomaten waschen, Kernhaus ausstechen und klein schneiden. Mit dem Mixstab fein pürieren, dann durch ein feines Sieb abpassieren. Das Tomatenpüree mit Ketchup, Tomatensaft, Olivenöl und Balsamicocreme vermengen. Mit Vanillesalz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken. Mit der Gemüsebrühe zur gewünschten Konsistenz glattrühren. Dann die Suppe kaltstellen.

Die Kichererbsen kochen und mit dem Mixstab fein pürieren. Fein gehackten Knoblauch, Zitronensaft, gemahlene Kreuzkümmel, Kardamom und Tahin-Paste zum Püree zugeben und mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.



Die Melonenwürfel in etwas Olivenöl anbraten.

Die Suppe in einem geeisten tiefen Teller anrichten, die Melonenwürfel dekorativ einlegen und mit Thymian garnieren. Hummus auf Ciabattascheiben aufstreichen, auf einer Platte anrichten und zur Suppe reichen.

Dieses Gericht ist vegan und eifrei.