



Tomatensuppe zum Einkochen

(ergibt ca. 3 Liter)

Zutaten

- 7 kg gemischte Tomaten (reif, frisch aus dem Garten)
- 1 Apfel (gewaschen, entkernt, Schale kann dranbleiben)
- 10 Knoblauchzehen (geschält)
- 4 Zweige Rosmarin (je ca. 10 cm)
- 1 Bund Thymian
- 4 Zweige Salbei (oder 6 Blätter)
- 1 Bund Majoran
- optional: 1 Zweig Olivenkraut
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Zucker
- 1–2 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Salz nach Geschmack

Zubereitung

1. Tomaten vorbereiten

Tomaten waschen, Strunk entfernen. Große Tomaten grob zerkleinern, kleine halbieren.

2. Gemüse und Kräuter vorbereiten

Apfel waschen, entkernen und grob würfeln. Knoblauch schälen.

Kräuter waschen, Blätter von den Zweigen streifen und beiseitelegen (Zweige entsorgen).

3. Aufs Blech geben

Tomaten, Apfel, Knoblauch, Kräuterblätter, Zucker, Pfeffer und Olivenöl auf **2 Backbleche** verteilen.

4. Rösten

Im vorgeheizten Backofen bei **180 °C Ober-/Unterhitze ca. 45 Minuten** rösten, bis die Tomaten weich sind und leicht Farbe bekommen.

5. Weiterverarbeiten

Den Inhalt von **beiden Blechen** in einen großen Topf geben.

6. Abschmecken

Salz nach Geschmack hinzufügen. Lieber kräftig würzen, da die Suppe beim Einkochen etwas an Intensität verliert.

7. Pürieren und Passieren

Mit dem Stabmixer fein pürieren. Anschließend durch ein feines Sieb oder eine Flotte Lotte streichen, damit Schalen und Kerne entfernt werden. Den Trester auffangen (siehe Tipp unten).

8. Einkochen

Suppe in **sterilisierte Gläser oder WECK-Gläser** füllen und sofort fest verschließen. Im Einkochtopf bei **100 °C für 60 Minuten** einkochen.

Hinweis: Die Einkochvariante im Backofen wird hier **nicht beschrieben**, da damit keine persönliche Erfahrung besteht.

9. Abkühlen lassen

Gläser herausnehmen, zugfrei abkühlen lassen. Anschließend beschriften und kühl, dunkel lagern. Haltbarkeit: mindestens 12 Monate.

Direkt genießen

Wer die Suppe sofort essen möchte, hört nach Schritt 7 auf und serviert sie heiß.

Tipp: Trester verwerten

Den Trester im Dörrautomaten oder Backofen (je 70 °C, Backofentür leicht geöffnet) vollständig trocknen. Anschließend in einer Küchenmühle fein mahlen. Luftdicht verschlossen aufbewahren. So entsteht ein **aromatisches Tomaten-Würzpulver** für Soßen, Suppen oder Eintöpfe.

Viel Freude beim Nachmachen!