



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!