

## Tomatensuppe für den Wintervorrat



Habt ihr auch das Problem? Wenn die Tomatenernte in vollem Gang ist, kommt man mit dem Essen einfach nicht hinterher. Dann kann man sich Tomatensuppe aus frischen Tomaten auf Vorrat einkochen.

Ihr braucht so viele Tomaten wie ihr entbehren könnt, egal ob rote oder gelbe, große oder kleine. Das Rezept ist ohne Mengenangabe. Um den Geschmack noch zu verbessern, könnt ihr andere Gemüsesorten dazugeben, alles das, was euer Garten so hergibt. Aber Tomaten sollten den größten Anteil haben.

Ihr solltet euch vorher einige größere, saubere und heiß ausgespülte Einmachgläser mit Schraubdeckeln bereitstellen.

### Zutaten:



Tomaten  
Auberginen  
Zucchini  
Paprika  
Zwiebeln  
Sellerie oder sonstiges Gemüse was ihr im Garten habt und was noch dazu passen könnte.

Frische Kräuter, zB. Basilikum, Oregano, Thymian o.ä.,

etwas Olivenöl

Salz

Pfeffer

Gemüsebrühe



Das Gemüse unter fließendem Wasser säubern und in Würfel schneiden. Dann das Ganze auf ein Backblech verteilen und etwa 4 bis 5 Esslöffel Olivenöl darüber träufeln. Gut salzen und pfeffern und zuletzt die Kräuter darauflegen. Ich habe die Kräuter als Zweige daraufgelegt. So kann man sie nach dem garen einfacher wieder entfernen. Sie haben ihr Aroma dann abgegeben.

Jetzt kommt das Ganze für 30 min bei 200 Grad Umluft in den vorgeheizten Backofen. Durch das Garen im

Backofen bekommt das Gemüse ein feines Röstaroma.



Nach dem Garen die Kräuter entfernen und das Ganze in einen großen Kochtopf umfüllen.



Mit Gemüsebrühe nach Geschmack so weit auffüllen, bis das Gargut gerade bedeckt ist.

Dann das Ganze pürieren, und zwar so lange, wie ihr es von der Konsistenz her am liebsten mögt, gröber oder feiner. Jetzt nachwürzen, wenn nötig.



Als letztes die Suppe nochmals aufkochen und sofort heiß in die vorbereiteten Gläser mit Schraubdeckeln einfüllen und kopfüber bis zum Erkalten stehen lassen. Dadurch ziehen die Gläser ein Vakuum und der Inhalt wird haltbar gemacht. Wenn euch das nicht geheimer ist, könnt ihr sie natürlich auch noch zusätzlich 10 Minuten im Kochtopf sterilisieren.

Jetzt habt ihr den Geschmack des Sommers eingefangen und für die kalte Jahreszeit konserviert.

Ich hatte 2 Backbleche voll mit Gemüse. Meine Suppe ist ziemlich hell geworden. Das liegt daran, dass ich dieses Jahr gelbe Tomaten im Überfluss hatte.

Ich wünsche euch einen guten Appetit!

