



Benötigte Zutaten

4 Scheiben Weizen-Sauerteigbrot

etwas **Premium Teebutter**
(zum Bestreichen der Brote)

250 g **Premium Original Almkönig** (in Scheiben)

500 g Cocktailtomaten

1 Zwiebel

1 Paprika

3 Knoblauchzehen

2 EL Olivenöl

1 TL Meersalz

Pfeffer (aus der Mühle)

Rosmarin

Basilikum

Petersilie

125 ml **Premium Schlagobers**

250 ml Gemüsebrühe

250 ml Tomatenpassata

1 EL Tomatenmark

Sauerteigbrot-Toast mit Premium Original Almkönig und Tomatensuppe

Simpel & unwiderstehlich gut: cremige Tomatensuppe mit Sauerteigbrot-Toast. Das geröstete Gemüse verleiht der Suppe eine aromatische Note und der Premium Original Almkönig, geschmolzen zwischen zwei warmen Brotscheiben, passt hervorragend dazu.

Anleitung

1. Zwiebel und Knoblauchzehen schälen.
2. Tomaten, Paprika, Zwiebel und zwei Knoblauchzehen in eine Auflaufform geben.
3. Salzen und pfeffern.
4. Olivenöl über das Gemüse leeren.
5. Rosmarin zugeben und Gemüse bei 180°C Ober- und Unterhitze ca. 30 Minuten garen.
6. Gemüse, Schlagobers, Gemüsebrühe, Tomatenmark, Tomatenpassata und Basilikum im Standmixer fein pürieren.
7. Brotscheiben mit Butter dünn bestreichen. Käsescheiben darauflegen und zusammenklappen und Brot toasten.
8. Butter schmelzen, Knoblauch und Petersilie zugeben und auf den Toast streichen. Toast mit Tomatensuppe genießen.

Tipp: Für eine noch feinere, elegante Note am Gaumen kann anstelle des Premium Original Almkönigs auch „Almkönig – Der Cremige“ verwendet werden.

SalzburgMilch



Ein Rezept von
[topfen.nockerl](#)