

Tomatensuppe mit Grilled Cheese Sandwich

Für die Suppe

(für 2 Personen)

- 425 g passierte Tomaten (aus Dose oder Glas)
- 1/2 gelbe Zwiebel (70 g), gewürfelt
- 1 ½ EL Butter (14 g)
- 40 ml Schlagobers
- 100 ml Wasser
- 1/3 TL Salz
- 1 ½ TL brauner Zucker
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle, nach Geschmack

Für die Grilled Cheese Sandwiches

(Für 2 Personen)

- 4 Scheiben Toastbrot
- Butter bei Raumtemperatur, zum Bestreichen
- 6 Scheiben Schnittkäse (hier: mittelwürziger Cheddar) oder geriebener Käse



Foto: Ursula Schersch

1. Die gewürfelte Zwiebel 5 Minuten bei mittlerer Hitze in der Butter goldgelb anrösten. Mit ca. 5 EL der passierten Tomaten in einem Blender oder mit einem Stabmixer pürieren. Die pürierten Zwiebeln zurück in Topf geben, restliche Tomatensauce, Wasser, Schlagobers, Salz, Zucker und Pfeffer einrühren und erhitzen. Kurz köcheln lassen und bei Bedarf nachwürzen.
2. Jedes Toastbrot auf einer Seite mit Butter bestreichen (die Butter-Seite ist später die Außenseite, die in der Pfanne angeröstet wird). Jede zweite Brotscheibe mit einigen Scheiben Käse belegen (auf der nicht gebutterten Seite) und ein Brot mit der gebutterten Seite nach außen daraufsetzen.
3. Jedes Sandwich in einer Pfanne bei mittlerer Hitze beidseitig bräunen. Sollte der Käse noch nicht geschmolzen, die Brote aber schon ziemlich dunkel sein, diese für einige Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Wer mehrere Cheese Sandwiches macht, kann sie im Backofen warmhalten.
4. Die Grilled Cheese Sandwiches diagonal auseinanderschneiden und mit Tomatensuppe servieren.
5. Gutes Gelingen!

(Ursula Schersch, 22.03.2017)