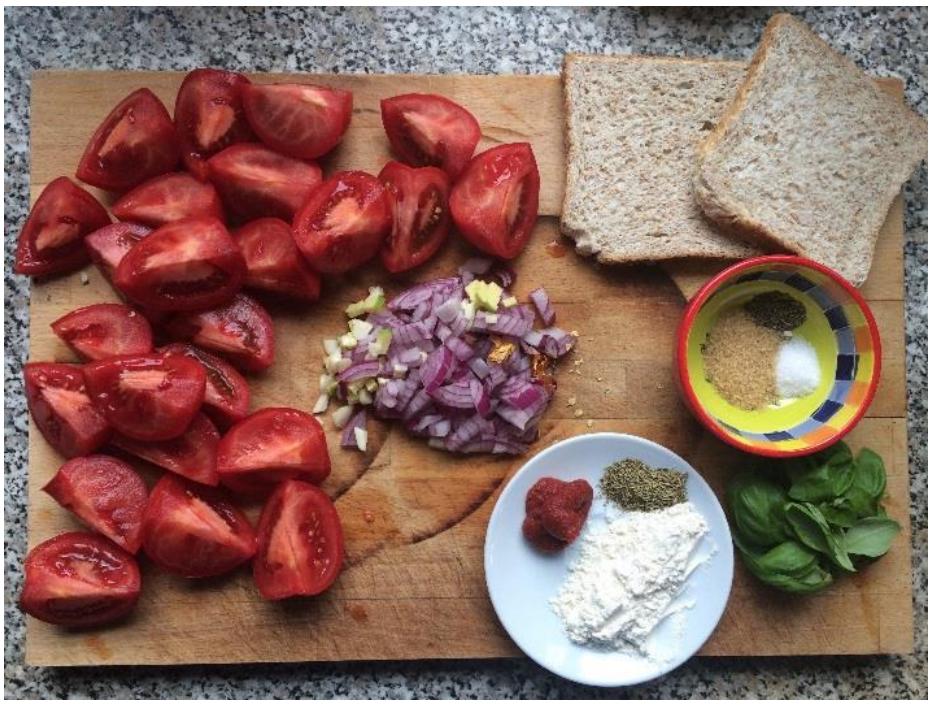
Tomatensuppe mit Croûtons

Zutaten für 2 Personen

1 mittelgroße Zwiebel	schälen und grob würfeln.
2 Zehen Knoblauch	schälen und würfeln.
2 cm frischen Ingwer	schälen und würfeln.
frische Chili	je nach gewünschtem Schärfegrad in feine Ringe schneiden.
500 g aromatische Tomaten	waschen und in Schiffchen schneiden.
3 EL Olivenöl	in einem mittelgroßen Topf erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Chili anschwitzen.
1 EL Tomatenmark	
1 TL brauner Zucker	
1 TL Kräuter der Provence	und
1 ½ TL Salz	zugeben, gut verrühren und leicht anbraten lassen. Mit
1 EL Mehl	bestäuben, verrühren und leicht anbraten. Die Tomatenschiffchen und
200 ml Wasser	zugeben, gut verrühren und 8 - 10 Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln lassen. Die Suppe durch ein feines Sieb in einen anderen Topf passieren, mit
Salz und Pfeffer	abschmecken.
1 EL Schmand	und
1 EL Agavendicksaft	einrühren. Auf der ausgeschalteten Herdplatte ziehen lassen.
½ Bund Basilikum	grob hacken. Von
2 Scheiben Weißbrot	die Rinde entfernen, den Rest in Würfel schneiden. In einer Pfanne
2 EL Olivenöl	erhitzen,
1 Knoblauchzehe	hineinpressen und die Brotwürfel darin goldbraun anbraten. Suppe auf zwei Teller verteilen mit Croûtons und Basilikum garnieren, servieren.