



## ZUTATEN

## Suppe:

1 EL Olivenöl  
 3 Knoblauchzehen  
 100g Tomatenmark  
 1200ml geschälte  
 Dosentomaten mit Saft  
 400ml Sahne  
 1 Topf Basilikum oder  
 5 EL trockenes Basilikum  
 Prise Zucker  
 Salz  
 Pfeffer

## Flatbread:

500g Mehl  
 4TL Salz  
 250ml lauwarmes Wasser  
 1/2 Pkg Trockenhefe  
 1 TL Zucker  
 40ml Olivenöl  
 100g Butter  
 grobes Meersalz

## REZEPT: COSI TOMATO BASIL SOUP &amp; FLATBREAD

1. Ofen auf 50° vorwärmen
2. Für das Flatbread lauwarmes Wasser mit Hefe und Zucker mischen und 10 Minuten stehen lassen. Mehl sieben und in einer hohen Schüssel mit Salz vermischen. Hefegemisch zugeben, mischen und anschließen Olivenöl unterkneten bis Teig glatt ist (u.U. Mehl bzw. Wasser zugeben). Mit einem feuchten Tuch abdecken und 1 Stunde im Ofen gehen lassen
3. Teig auf bemehlter Fläche noch einmal durchkneten, 1 cm dick ausrollen, in Rechtecke schneiden, auf Backpapier geben und ohne Abdeckung 2 Stunden an der Luft gehen lassen
4. Während dessen für die Suppe Knoblauch pressen und zusammen mit dem Tomatenmark im Olivenöl etwas anbraten. Alles mit Tomaten aus der Dose ablöschen, 10 Minuten köcheln lassen, Basilikum zugeben und anschließend pürieren
5. Sahne zu der Suppe geben und mit Zucker, Salz und etwas Pfeffer abschmecken
6. Den Ofen nun auf 250° heizen und Brote bei voller Temperatur ca 10-15 Minuten backen. Anschließend mit Butter bepinseln und mit groben Salz bestreuen

REICHT FÜR 4 PERSÖNCHEN  
 DAUERT 4 STUNDEN (MIT BROT)  
 DAUERT 30 MINUTEN (OHNE BROT)



## MEIN TIPP:

Vorsicht mit getrocknetem Basilikum - 1 El zuviel kann bereits die Suppe verderben. Also immer nach und nach zufügen und abschmecken. Das Flatbread auch gerne über Nacht stehen lassen - so bekommt das Brot eine tolle Kruste.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

NOTIZEN

