

Tomatensuppe mit Datteln und Zimt

Rezept für 6 Personen

Zutaten:

1 Zwiebel
1 EL Öl
2-3 EL Ahornsirup
3 Dosen Tomaten (ohne Haut)
Balsamicoessig
Zimt
6 entsteinte getrocknete Datteln
8 Macadamianüsse

Zubereitung:

Zwiebel fein hacken. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebelwürfel darin andünsten, bis sie glasig sind. 2 EL Ahornsirup zugeben, Zwiebel leicht karamellisieren. Tomaten zugeben, ein paar Minuten durchköcheln und pürieren. Mit Salz, Tabasco, Balsamico, Ahornsirup und einem Hauch Zimt abschmecken. Nochmals kurz durchkochen. Datteln und Nüsse in feine Scheiben schneiden, und auf der Suppe anrichten.