

Aus dem Thermomix®: Tomatensuppe mit Halloumi



© Tomatensuppe mit Halloumi



45 Min.



leicht



4 Portionen

Spezialität aus Zypern - Alica Ioannou

Dieser Suppenklassiker wird zu etwas ganz Besonderem durch den feinen aromatischen Halloumi-Käse aus Zypern.

Für alle Fans dieses Käses haben wir noch ein weiteres leckeres Rezept: Kleine feine [Pitataschen mit Halloumi-Füllung](#). Probiert es mal aus!

- Werbung -

Halloumi - die bekannte und beliebte Käsespezialität aus Zypern ist berühmt für ihre ganz besondere Konsistenz: Durch die aufwendige Herstellungsprozedur, bei welcher der Reifungsprozess zwischendrin angehalten wird, entsteht beim Kauen des Käses ein Quietschen - ein Zeichen der Originalität.

Doch echter Halloumi quietscht nicht nur - er ist auch besonders aromatisch und behält bei Erhitzen seine Form! Dies macht den traditionellen zypriotischen Käse zu einer hervorragenden **Alternative zu Fleisch**, denn er **eignet sich auch zum Backen, Braten und Grillen. Aber auch roh auf knackigen Salaten, in feinen Suppen oder als Füllung von Backwaren oder Pasta macht er eine gute Figur!**

Der Name "**Halloumi**" ist seit 1999 in der EU als Gemeinschaftskollektivmarke registriert und kürzlich wurde er sogar von der **Europäischen Union als geschützte Ursprungsbezeichnung (POD)** geführt und damit wurde sichergestellt, dass Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung von Halloumi nur in Zypern nach einem anerkannten und festgelegten Verfahren erfolgen darf. **Mit Halloumi kauft ihr damit also sicher zypriotische Qualität!**

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	1 kg	reife Tomaten
<input type="checkbox"/>	1	Zwiebel
<input type="checkbox"/>	1	Knoblauchzehe
<input type="checkbox"/>		Je 1 Zweig Thymian, Oregano und Rosmarin
<input type="checkbox"/>	40 g	Olivenöl + etwas zum Braten
<input type="checkbox"/>	1 TL	Balsamicoessig
<input type="checkbox"/>		Salz, Pfeffer
<input type="checkbox"/>	200 g	Halloumi

Zubereitung

1. Tomaten an der Unterseite kreuzweise einritzen. In kochendes Wasser geben, bis die Haut anfängt sich vom Fruchtfleisch zu lösen. Tomaten herausnehmen, kurz in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen, Haut abziehen und Tomaten halbieren. Ein Glas Kochwasser auffangen und beiseite stellen.
2. Zwiebel und Knoblauch abziehen. Kräuter waschen, gut trocken schütteln, Blättchen bzw. Nadeln abzupfen. Kräuter mit Zwiebeln und Knoblauch in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern, herunterschieben. Öl zugeben und 3 Min./Varoma/Stufe 1 dünsten. Balsamico, Tomaten, Salz und Pfeffer zugeben, 10 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Dann 30 Min./100 °C/Stufe 1 kochen. Anschließend 30 Sek./Stufe 10 aufsteigend pürieren. Nach Belieben etwas Tomaten-Kochwasser unterrühren, wenn die Suppe zu dick ist.
3. Inzwischen Halloumi in dicke Scheiben schneiden, mit etwas Öl bepinseln und in einer Grillpfanne von beiden Seiten goldbraun braten. Anschließend in Würfel schneiden. Tomatensuppe mit Halloumi servieren.

Nährwertangaben

kcal: pro Portion: 295 kcal, 13 g E, 23 g F, 9 g KH