Tomaten-Suppe

1 kleine Zwiebel 1 kleine Möhre 4 EL Olivenöl	-Schälen und würfeln - 2 EL Öl bei mittlerer Temperatur im Topf erhitzen - Zwiebel und Möhren darin unter gelegentlichem Rühren etwa 5 Minuten garen
Bitte dann einen Erwachsenen den Backofen auf 220° vorzuheizen.	
1 zerdrückte Knoblauchzehe 1 EL Mehl	Unter die Zwiebel-Möhren – Mischung rühren und 1 Minute mit garen
400 g Tomatenstücke 1 TL Tomatenmark 1 TL frische Thymianblätter 450 ml Gemüsebrühe 1 Prise Zucker 1 Spritzer Zitronensaft	Alles in den Topf zugeben und aufkochen lassen. Hitze herunterschalten und ca. 20-25 Minuten weitergaren
2 dicke Scheiben Weißbrot	-Mit Keksausstechern Formen aus dem Brot ausstechen. - Auf ein Backblech verteilen und mit restlichem Olivenöl beträufeln - Brotstücke drehen und würzen. - Ca. 8-10 Minuten im Backofen goldbraun und knusprig backen - Nach 4 Minuten umdrehen
Die Suppe vorsichtig in einen Mixer schöpfen, evtl nachwürzen und glatt pürieren. In Suppenschalen und mit Croutons servieren.	