Tomatensuppe „gegrillt“ aus dem Dutch oven

Zutaten (ca. 8 Portionen)

12 halbierte Tomaten	(Strunk entfernen), Schnittflächen mit Öl bestreichen, danach im Deckel des Dutch oven scharf anbraten, regelmäßig wenden, bis Röstaromen entstanden sind, entnehmen und in kleinere Stücke schneiden.
6 längs geviertelte, in feine Scheiben geschnittene Möhren	in reichlich
Olivenöl	andünsten.
5 gepresste Knoblauchzehen	dazu geben.
Die klein geschnittenen Tomaten	hinzufügen, alles kurz aufkochen lassen. Dann mit
Salz,	
Pfeffer,	
1 EL Thymian und	
¾ EL Rosmarin,	
ein paar Blätter frisches Basilikum und	
450 ml Wasser	hinzugeben. Dann mit einem Stabmixer auf die gewünschte Konsistenz pürieren und 15 – 20 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss noch mit
geriebenen, italienischen Hartkäse	bestreuen und diesen schmelzen lassen. Dazu schmeckt Baguette / Ciabatta o.ä.