

News August

Schnelle kalte Tomatensuppe



Zutaten für 2 Portionen:

1 Dose geschälte Tomaten (Abtropfgewicht 240 g)
Salz, Pfeffer
1/2-1 TL geriebene getrocknete Chilischoten
1 TL getrocknete Kräuter der Provence
1 TL Zitronensaft
1/2 Paprikaschote
50 g Oliven
50 g Mini-Mozzarella-Kugeln
Basilikumblätter
1 Zweig Rosmarin

Zubereitung:

Geschälte Tomaten pürieren und mit Salz, Pfeffer, Kräutern, Chilischoten und Zitronensaft würzen. Die Paprikaschote entkernen, waschen und in feine Würfel schneiden. Oliven und Mini-Mozzarella mit Basilikumblättern auf Spieße stecken. Die Nadeln vom Rosmarinzweig abstreifen und zusammen mit den Paprikawürfeln über die Suppe streuen. Zusammen mit den Spießen servieren.

Guten Appetit!