KALTE TOMATENSUPPE

ZUTATEN

4 Portionen

- 1,2 kg frische, reife Tomaten
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 grüne Paprikaschote
- 1 Bund Basilikum
- 4 EL Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Rosenpaprikapulver, scharf

ZUBEREITUNG

Tomaten waschen, am unteren runden Ende kreuzweise einschneiden. Mit einer Schöpfkelle kurz in kochendes Wasser tauchen, herausnehmen und die Haut abziehen. Die Tomaten grob von den Kernen befreien und den grünen Stielansatz entfernen. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen, sehr fein würfeln und zu den geschälten Tomaten geben, alles pürieren. Ggf. mit etwas Wasser strecken. Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und Paprikapulver abschmecken.

Paprikaschote waschen und fein würfeln. Basilikum waschen, die Blätter abzupfen. Jeden Teller Suppe mit Paprikawürfeln, Basilikumblättern und einer Spur Olivenöl garnieren.

Tomaten kann man übrigens auch super auf dem Balkon oder im Garten anpflanzen! So eine eigene kleine Ernte macht echt Spaß!