



- 1. Tomaten kreuzweise einritzen, 30 Sekunden blanchieren, in kaltem Wasser abkühlen und häuten. Vierteln, Strunk entfernen und das Fruchtfleisch grob schneiden.**
- 2. Gemüse schneiden: Paprika entkernen und grob schneiden, Gurke schälen und würfeln, Zwiebel und Knoblauch hacken.**
- 3. Pürieren: Alle Zutaten in einen Mixer geben und fein pürieren; bei Bedarf in Etappen arbeiten.**
- 4. Abschmecken: Olivenöl und Essig unter die pürierte Masse mischen, mit Salz, Pfeffer und eventuell Tabasco oder Chili abschmecken.**
- 5. Kühlen: Die Suppe durch ein Sieb streichen und mindestens 2 Stunden, besser über Nacht, kaltstellen.**
- 6. Servieren: In gekühlte Schalen füllen, mit frischem Basilikum garnieren und sofort genießen.**



**TOAT  
TOOP**



**Zutaten:**

- 2,5 kg reife Tomaten
- 2 rote Paprika
- 1 Gurke (ca. 200 g)
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Zwiebel
- 100 ml hochwertiges Olivenöl
- 50 ml Sherry-Essig oder Weißweinessig
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Frische Basilikumblätter zur Dekoration
- Optional: ein Schuss Tabasco oder Chili für eine leichte Schärfe