



## Kalte Tomatensuppe



10 Portionen



15 minutes

---

### INGREDIENTS

2 kg Tomate(n),

3 Zeh/n Knoblauch

1,67 EL Kräuter, grob gehackt,

6,67 EL Olivenöl

417 cl Gemüsebrühe, oder Fleischbrühe,  
kalt

5 EL Schmand, saure Sahne oder Crème  
fraiche

Salz und Pfeffer

Zucker

3 EL Balsamico, weiß, oder

Weißweinessig

0,83 Bund Basilikum

## ZUBEREITUNG

1. - Stielansatz der Tomaten gründlich entfernen.
2. - Tomaten etwas zerkleinern (Schale kann dran bleiben).
3. - Tomaten mit anderen Zutaten (außer Schmand und Basilikum) in einen Mixer geben.
4. - Gut mixen.
5. - Mit Gewürzen und Essig abschmecken.
6. - Basilikum grob zerpfücken und dazugeben.
7. - Schmand-Kleckse auf die Suppe setzen.
8. - Suppe sehr gut gekühlt servieren.
9. - Ideal an heißen Tagen, schnell zubereitet.
10. - Dazu Bruschetta oder Focaccia reichen.
11. - Tipp: Chorizowürstchen in Scheiben anbraten und kalt dazugeben.

### TIPP:

Brate manchmal Chorizowürstchen in Scheiben an und gebe sie dann kalt dazu.