

Kalte gelbe Tomatensuppe

Suppe

Schnelle Küche

Sommer

Vegetarisch

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ○ ○ ○

Zwiebel sowie Knoblauch schälen und klein schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten. Tomatenfruchtfleisch zugeben und mit Gemüsesuppe aufgießen.

Zucker und Balsamico Essig zur Suppe geben und für 5 Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Nun die Suppe sehr fein pürieren. Abkühlen lassen und danach im Kühlschrank für mindestens 1 Stunde kaltstellen. Tomatensuppe in tiefen Tellern anrichten und mit Burrata, Backerbsen sowie Croutons servieren. Ein frisches Basilikum Blatt sorgt für das gewisse Extra.

TIPP: Für etwas Abwechslung am Teller können statt der gelben Tomaten können auch Rote verwendet werden.



ZUTATEN

Zutaten für 2 Personen

1 weiße Zwiebel

3 Knoblauchzehen

2 EL Olivenöl

400g gelbes
Tomatenfruchtfleisch

400ml Gemüsesuppe

1 EL Zucker

1 EL weißer Balsamico
Essig

2 Kugeln Burrata

Frisches Basilikum

Salz, Pfeffer

Toppings:

4 EL LAND-LEBEN
Backerbsen

4 EL LAND-LEBEN
Croutons