

**RADIO SALÜ****101,7**Rezept von RADIO SALÜ  
Küchenchef Uwe Zimmer

## Fresh - Tomatensuppe

|                         |                            |
|-------------------------|----------------------------|
| Zutaten für 4 Personen: |                            |
| 1,5 kg reife Tomaten    | Salz, weißer Pfeffer       |
| 3 Zwiebeln              | Zucker                     |
| 1-2 Knoblauchzehen      | 2 Salatgurken (ca. 600 g)  |
| 2 EL Olivenöl           | 6 Scheiben Toastbrot       |
| 1/2 l Gemüsebrühe       | 50 g Butter oder Margarine |
| 2-3 EL Weißwein-Essig   | Edelsüß-Paprika            |

### Zubereitung:

Tomaten grob zerschneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein würfeln und im heißen Öl glasig dünsten. Tomaten und Brühe angießen und im offenen Topf etwas einkochen lassen. Mit mit einem Schneidstab pürieren. Suppe mit Essig, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und abkühlen lassen. Gurken waschen, trockenreiben, längs halbieren und entkernen. Fruchtfleisch würfeln und, bis auf einige Würfel, zur Suppe geben. Brot in Würfel schneiden. Im heißen Fett goldbraun rösten. Dabei mit Paprika bestäuben. Basilikumblätter von den Stielen zupfen. Restliche Gurkenwürfel, Croûtons und Basilikum kurz vor dem Servieren über die Suppe streuen.