

RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



Kalte 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 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.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer