

Suppen Rezepte

Tomatensuppe Sommer

Gattung: Suppe, Sommer, Tomate

8 dl	Tomatensaft	1 Essl.	Zitronensaft
2 dl	Orangensaft	1	geh. TL Salz
2 Essl.	Ketchup		einige Tropfen Tabasco
1	Msp. Cayennepfeffer		einige Blätter Basilikum,
1	Knoblauchzehe, gepresst		- in Streifen

Suppe: Alle Zutaten bis und mit Tabasco mit dem Schwingbesen gut mischen. Mindestens 2 Stunden kühl stellen.

Anrichten: Suppe in Schälchen oder Teller füllen, Basilikumstreifchen drüberstreuen.

Tipp: Statt Tomatensaft ca. 1 kg reife Tomaten verwenden. Diese schälen, dann halbieren, Kerne entfernen, pürieren. Evtl. zusätzlich 2 El Ketchup oder Tomatenpüree beifügen, verdünnen.