

Kalte frische Tomaten-Suppe (V)

(4 Personen)

500 Gramm frische schöne rote Tomaten werden kurz in heißes Wasser getaucht und die Haut abgezogen, die Tomaten werden in einen Mixer gegeben, mit Salz, Basilikum, Pfeffer, eine Zehe Knoblauch und frische Petersilie gemixt, an heißen Tagen kann man noch ein paar Eiswürfel mitmixen und auch etwas Zitronenmelisse hinzugeben.

Diese Suppe wird in Suppentassen gefüllt, mit Toastbrot, das zuvor mit einer Knoblauchzehe abgerieben wurde getoastet und serviert.