

Kalte gelbe Tomatensuppe

Ja, auch im Sommer schmecken Suppen, besonders wenn sie kalt serviert werden. Diese fruchtige gelbe Tomatensuppe sorgt an heißen Tagen für kühle Köpfe.



Rezept

2 Portionen

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Kühlzeit: 1 Stunde

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: sehr einfach

Equipment: Mixer oder Pürierstab

Gelbe Tomatensuppe:

Rezept

- 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**

Zubereitung:

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.

www.land-leben.com