

herzhaft
vegetarisch



KALTE TOMATEN-PFIRSICH-SUPPE

Zutaten für 4 Portionen



1 Stück
Salatgurke



3 Stück
Tomate



3 Stück
Pfirsich



2 EL
Öl



1 Scheibe
Brioche



1 Handvoll
Basilikum



3 EL
Zitronensaft



etwas
Paprikapulver



etwas
Honig



n. B
Salz &
Pfeffer

Zubereitung

Schritt 1: Die Gurke schälen, längs halbieren und in Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen und den Stielansatz herausschneiden. Die Pfirsiche waschen, halbieren und entkernen.

Schritt 2: Das vorbereitete Obst und Gemüse mit dem Öl, zerplücktem Brioche, Basilikum und Zitronensaft fein pürieren. Dabei nach Bedarf mit kaltem Wasser verdünnen.

Schritt 3: Mindestens 30 Minuten kaltstellen.

Schritt 4: Die Suppe vor dem Servieren mit Paprikapulver, Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 5: Eventuell mit Eiswürfeln, Basilikum oder klein geschnittenem Obst garniert servieren.