NEUENSCHWANDER

KALTE TOMATENSUPPE

Amore per la tradizione.

KALTE TOMATENSUPPE MIT BLÜTENKNOSPEN

Verschiedene Blüten runden diese sommerliche Tomatensuppe perfekt ab. Dieses schmackhafte Rezept überzeugt durch Purismus und frische Zutaten und zeigt, dass die einfachsten Rezepte oft die leckersten sind.

Zutaten

FÜR 4 PERSONEN, ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MIN.
SCHWIERIGKEIT: EINFACH

2 EL	kräftiges Olivenöl
1	Schalotte, gehackt
1 kg	sehr reife Tomaten
1 EL	Balsamico
2 EL	Sojasauce
180 g	Crème fraiche
1	unbehandelte Zitrone, etwas abgeriebene Schale und 2 EL Saft
	Kräutersalz
1	grosses Bund Basilikum
Blüten	(Nachtkerze, Taglilie, Kapuzinerkresse, Borretsch, Basilikum, Rucola, Ysop), in Streifen geschnitten

Zubereitung

1. Die Basilikumblätter von den Stielen zupfen und in feine Streifen schneiden.

2. Die Tomaten mit einem Sparschäler schälen oder an der Spitze kreuzweise einschneiden und mit einem Schaumlöffel in kochendes Wasser tauchen, bis sich die Haut löst. Kalt abschrecken, schälen. Stielansatz ausstechen, Tomaten vierteln und entkernen.

3. Die Schalotten in Olivenöl andünsten, Tomaten, Balsamico und Sojasauce zugeben. Etwa 5 Minuten köcheln lassen. Mit einem Stabmixer pürieren, erkalten lassen und danach kühl stellen.

4. Crème fraiche, Zitronensaft und -schale unter die kalte Tomatensuppe rühren und mit Kräutersalz abschmecken.

5. Suppe anrichten, mit Basilikum- und Blütenstreifen garnieren und mit Olivenöl beträufeln.

Empfohlene Produkte

Olivenöl extra vergine Selezione
Art: 006039

Aceto Balsamico klein 1
Silbermedaille, Art: 003156

Meersalz fein Guérande
Art: 102603

Neuenschwander R. & H. AG
Bernstrasse 31
CH-3308 Grafenried

neuenschwanderag.com
neuco@neuenschwanderag.com
+41 31 760 10 10