

VORSPEISEN

NEUTRAL

KALTES TOMATENSÜPPCHEN MIT GURKE UND BASILIKUM

Zutaten für 4 Personen

- 8 Fleischtomaten (als Variante Berner Rosen)
- 1 Gurke
- 2 dl Wasser
- 30 g Basilikum geschnitten
- 2 dl Wasser
- Himalaya Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 4 Basilikumblätter ganz zum Dekorieren

Zubereitung

Tomaten in Stücke schneiden (nach Belieben vorher enthäuten) und in eine Schüssel legen. Gurke schälen und entkernen, in Stücke schneiden und zu den Tomatenwürfeln geben. Mit geschnittenem Basilikum und 2 dl Wasser vermengen und im Mixer gut pürieren. Mit Himalaya Salz und Pfeffer würzen und im Kühlschrank 2 Stunden ruhen lassen. Vor dem Servieren nochmals gut mixen, allenfalls nachwürzen und in Suppenschalen anrichten. Mit dem Basilikum garnieren und kalt servieren.