

Rezept des Monats

Kalte Gemüsesuppe

Zutaten

- 1 Salatgurke
- 6 Tomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 3 Rote Paprika
- 1L Tomatensaft
- Schuss dunklen Balsamico Essig
- Saft eine Zitrone
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver
- 2-3 Stück Toastbrot entrindet

ZUBEREITUNG

- Salatgurke schälen, vierteln und entkernen.
- Tomaten am Strunk kreuzförmig einritzen, in kochendem Wasser ca.10 Sekunden kochen, danach in kaltem Wasser abschrecken. Dann schälen vierteln und entkernen.
- Zwiebel schälen klein schneiden und in Wasser kurz kochen. Paprika waschen und klein schneiden.
- Dann gibt man alle Zutaten in einem Mixer und mixt ca. 3 Minuten bis es eine schön sämige Konsistenz hat.
- Dann noch einmal abschmecken und im Kühlschrank 2h kaltstellen.
- Vor dem Servieren kann man, wenn man will noch ein Schuss Soda Hinzufügen.

Gutes Gelingen wünschen Ihnen unser
Koch Simon und die Lanersbacher Hof-Küchenmannschaft!

