



liaundliam.ch
 facebook.com/liandliam
 pinterest.com/liandliam
 twitter.com/liandliam



Kalte Tomaten und Aprikosen Suppe Rezept - Ein Sommerträumchen

Zubereitung	Kochen	Schwierigkeitsgrad	Menge
10 Minuten	20 Minuten	Einfach	5 Portionen

Zutaten und Zubereitung

Zutaten für die Suppe:

Menge	Bezeichnung
1 Stück	Zwiebel
4 Stück	Tomaten
6 Stück	Aprikosen
3 EL	Tomatenpüree
3 TL	Zucker
1 dl	Rotwein
2 dl	Gemüsebouillon
mehrere Zweige	Basilikum (nach Belieben)
Wenig	Pfeffer

Zutaten für die Suppe:

Menge	Bezeichnung
150 g	Mozzarellaperlen
1 Zweig	Basilikum
Wenig	Pfeffer

1. Die Zwiebel fein schneiden mit etwas Olivenöl in einer grossen Pfanne dämpfen bis sie glasig wird. Tomaten und Aprikosen grob schneiden, begeben und mitdämpfen. Tomatenpüree und Zucker begeben, kurz weiter dämpfen.
2. Mit Wein ablöschen, die Bouillon begeben und alles weich kochen.
3. Mit einem Pürierstab pürieren und den fein geschnittenen Basilikum daruntermischen. Nach Belieben würzen.
4. Die Suppe auskühlen lassen, kurz vor dem Servieren nochmals verrühren und in Gläser servieren. Mit Mozzarellaperlen, Basilikum und grobem Pfeffer garnieren.

Kalorien	Fett	Kohlenhydrate	Protein
177 kcal	6 g	20 g	10 g