

Kalte Paradeisersuppe mit Paprika

Die pikante, kalte Paradeisersuppe mit Paprika schmeckt nicht nur im Sommer erfrischend. Dieses Rezept lässt sich einfach zubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

750 g	Paradeiser
0.5 Stk.	Salatgurken
3 Stk.	Paprika
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 Scheiben	Toastbrot
250 ml	Paradeisersaft

Zubereitung

1. Für die **kalte Paradeisersuppe mit Paprika** die Paradeiser im heißen Wasser für eine Minute blanchieren und häuten. Stielansatz und Kerne entfernen und in kleine Stücke schneiden.
2. Von den Paprikas die dünne Haut mit einem Sparschäler entfernen. Paprika halbieren, das Innere weiße Fruchtfleisch abschneiden und in kleine Stücke würfeln. Gurke gründlich waschen, längs aufschneiden und mit einem kleinen Löffel die Kerne entfernen. Die Hälften der Gurke teilen und dann in kleine Stücke schneiden.
3. Von dem vorbereiteten Gemüse jeweils einen kleinen Teil als spätere Suppeneinlage beiseite stellen. Die Toastbrotsciben klein würfeln und mit etwas Butter in einer Pfanne zu Croûtons goldbraun anrösten.
4. Das restliche Gemüse mit gepresstem Knoblauch, Salz, Pfeffer, einem Spritzer Essig sowie dem Olivenöl in einer Schüssel für eine Stunde marinieren. Anschließend das Gemüse in ein hohes Gefäß umfüllen. Mit dem Paradeisersaft auffüllen und einem Passierstab fein

pürieren. Die gewünschte Konsistenz durch Zugabe von Paradeisersaft nach Belieben variieren und nochmals mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

5. Die fertige Suppe in tiefen Tellern servieren und mit den frischen Gemüsewürfeln und Croûtons garnieren.

Tipp

Wer es etwas schärfer mag, rundet die kalte Paradeisersuppe mit Paprika vor dem Servieren mit einigen Spritzern Tabasco ab.