



Kalte Tomatensuppe

🔪🔪🔪 Leicht 🍽️ 4 Portionen ⌚ 20 min.



Das eine kalte Tomatensuppe die Sinne auf seine ganz besondere Weise anregt, ist in Italien altbekannt. So wird sie in den Straßen italienischer Städte gerne als erfrischende Alternative zu der traditionellen Minestrone genossen.

Obwohl die Zutaten sich kaum von ihrem warmen Klassiker unterscheiden, ist sie doch eine eigene Welt an Frische, Leichtigkeit und Geschmäckern, die perfekt zu sommerlichen Temperaturen passt und zeigt, wie die Italiener immer das Beste aus ihren natürlichen Zutaten machen.

Zutaten

1 rote Paprikaschote
2 Knoblauchzehen
1 rote Peperonischote
1 Topf Basilikum
4 EL Olivenöl
125 ml Weißwein
250 ml Gemüsebrühe
2 Dosen (400 g) ORO di
Parma passierte Tomaten
1 Salatgurke

Schritt 1: Die Vorbereitung

Zu Beginn die Paprika und die Peperoni waschen, putzen und die Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch der Paprika fein Würfeln, das der Peperoni fein hacken. Nun den Knoblauch schälen und fein hacken. Basilikum ebenfalls waschen, trocken schütteln, die Blätter von den Stielen trennen und grob hacken.

Schritt 2: Die Zubereitung

Im zweiten Schritt Olivenöl in einem Topf erhitzen und Paprika und Knoblauch darin ca. 3 min anschwitzen. Wein, Brühe und unsere passierte Tomaten zugeben. Den Topf vom Herd nehmen und die Suppe mit Salz, Zucker, Basilikum und der kleingehackten Peperoni abschmecken. Suppe abkühlen lassen und kalt stellen. Für das Extra Frische: Salatgurke waschen, putzen, fein würfeln und zu der angerichteten Suppe dazugeben. In Olivenöl geröstete Ciabattawürfel sind eine wunderbar knusprige Ergänzung zu unserer sommerlichen Erfrischung.

Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.rodiparma.de/italienische-rezepte