

Kalte Gemüsesuppe

Zutatenliste:

- 1 grüne Paprika
- 2 große reife Tomaten (entkernt)
- 1 kleine Gurke
- 4 Knoblauchzehen
- 100 g Weißbrot vom Vortag
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL Roter Weinessig
- 1 Msp Paprikapulver
- 1 Msp gemahlener Kreuzkümmel
- Salz, Pfeffer
- 1 l Fleischbrühe



Zur Garnierung

- 100 g geröstetes Weißbrot
- 100 g Tomaten (entkernt)
- 100 g Gurke
- 100 g grüne Paprika
- 1 kleine Zwiebel

Zubereitung:

1. Kernhaus und weiße Rippen aus der Paprikaschote entfernen. Gurke schälen und Kerne entfernen.
2. Gurke, Knoblauchzehen, Paprika, Tomaten und Weißbrot in grobe Stücke schneiden.
3. Gemüse mit Weißbrot in der Küchenmaschine pürieren und die Fleischbrühe zufügen.
4. Olivenöl und Weinessig dazu geben. Mit Paprikapulver, Kreuzkümmel und (wenn nötig) mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die Suppe für 1-2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
6. Für die Garnierung Weißbrot anrösten, Tomate, Gurke, Paprika und Zwiebel klein schneiden.
7. Suppe kalt servieren und die Garnierung dazu reichen.