

Kalte Tomatensuppe mit Knoblauchwurst

by Andreas - Sonntag, August 26, 2018

<http://mundgericht.de/index.php/kalte-tomatensuppe-mit-knoblauchwurst/>



Etwas für heiße Tage. Lässt sich sehr schnell herstellen. Muss allerdings für eine Stunde in den Kühlschrank.

800 gr. gewürfelte Tomaten (Dose)

100 gr. Knoblauchwurst

1 Orange

½ Bund Petersilie

150 ml Sahne

3 EL Olivenöl

Pfeffer

Salz

Die Tomaten, den Saft der Orange, 2 EL Olivenöl und die Sahne pürieren. Die gehackte Petersilie dazugeben. Mit Pfeffer und Salz würzen. Eine Stunde im Kühlschrank abkühlen lassen. Unterdessen die Knoblauchwurst in Scheiben schneiden, dann vierteln. In dem restlichen Olivenöl anbraten.

Die kalte Suppe in Teller füllen und mit den Wurstscheiben garnieren.

Weitere Empfehlungen:

Koriander-Currysuppe mit Hühnerfleisch

Diese Suppe bekommt ihren asiatischen Geschmack durch den frischen Koriander. Anstelle der Zitro...

Italienische Bohnensuppe

Dieser italienische Eintopf wird durch die Salami besonders würzig. Tomatenmark und B...

Kalte Tomatensuppe mit Zucchiniwürfeln

Wenn das Thermometer auf 30 Grad zugeht, schlägt die Stunde der kalten Gemüsesuppe. Ihren Urspr...

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station