

Eisgekühlte Sommersuppe

6 Personen

3	Tomaten	Tomaten, Haut abziehen, entkernen und das Tomatenfleisch würfeln.
3	rote Peperoni	Peperoni schälen (Sparschäler), die weissen Häutchen und Kerne entfernen. Zucchini waschen. Peperoni und Zucchini klein schneiden. Man braucht davon insgesamt ca. 750 gr. / 0.75 Kg
3	gelbe Peperoni	
3	grüne Peperoni	
3	Zucchini	
3	Schalotten	Schalotten klein schneiden und vom
3	Thymianzweiglein	Thymian die Blättchen zupfen.
	Salz	Tomaten, Peperoni, Zucchini und Schalotten im Mixer fein pürieren. Vorsichtig würzen. Balsamicoessig und Sauerrahm zufügen und alles nochmals durchmischen. Die Suppe zum Schluss durch ein feines Sieb passieren und mit Bouillon zur gewünschten Konsistenz verlängern.
	Cayenne	
	Curry	
	Pfeffer aus der Mühle	
3 EL	Balsamicoessig	
6 EL	Sauerrahm	
ca.	Hühner-Bouillon	
0.4 lt.		

Eiskalt kühlen!!!

In Tassen füllen und mit Thymianblättchen bestreuen.