

GEMÜSESUPPE MIT GEFÜLLTEN TOMATEN

200	g	Zucchini, fein gew.	alles in ein Mixglas geben
300	g	Tomaten, entkernt	während einigen Minuten gut durchmischen
100	g	Stangensellerie, gew.	
100	g	rote Peperoni, gew.	
30	g	Toastbrot, gew.	
2	dl	Gemüsebouillon	
½	TL	rote oder grüne Currypaste	
½	dl	Olivenöl	
	evtl.	Kräutersalz	zum Abschmecken

Suppe kurz vor dem Servieren erwärmen

Gefüllte Tomaten

4		kleine Tomaten (Cherrytomätli am Stiel)	waschen quer halbieren und entkernen
		Kräutersalz	würzen
1	TL	Tomatenpesto	verrühren, in die Tomaten füllen,
100	g	Frischkäse Schnittlauch, geh.	Deckel aufsetzen

Tomaten auf ein Blech geben

Backen: Kurz vor dem Servieren bei 160°C ca. 8 Min. erwärmen

Gemüsesuppe in tiefe Teller anrichten, warme Tomaten auf der Suppe anrichten

Kräuter, Sauerrahm ausgarnieren

Tipp:

Tomatenpesto-Füllung durch Chavroux – Käse ersetzen

