Paradeisersuppe

Aromatische Paradeisersuppe mit Kräutern, cremigem Obers und feiner Honignote von der Imkerei…

Tomatensuppe © Imkerei Piribauer

Infos

Herbstgericht

Mittel

Merkmale

- Vegetarisch

Zubereitung

1. Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebel sowie Knoblauch darin glasig dünsten.

2. Die Paradeiser samt Basilikumblätter und Thymianzweig zugeben, mit Suppe aufgießen und mit Salz sowie einer Prise Pfeffer würzen.

3. Die Suppe ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen.

4. Anschließend die Suppe mixen. Wer es ganz fein möchte, kann sie durch ein Sieb passieren.

5. Mit flüssigem Schlagobers abrunden.

Zutaten

1 kg vollreife Paradeiser

1 Stk. Zwiebel

1 Stk. Knoblauchzehe

2 EL Rapsöl

1 Thymianzweig

4 Blatt Basilikum

Salz

6. Zum Schluss mit Honig verfeinern.

7. Die Suppe in Tellern anrichten und mit gewürfeltem Mozzarella, Basilikumblatt und Thymianzweig garnieren.

Pfeffer

600 ml Gemüsesuppe

100 ml Schlagobers

2-3 TL Honig

Für die Garnitur:

60 g Mozzarella

4 Stk Thymianzweige

4 Blatt Basilikum

Zutaten für 4 Portionen

Profi-Tipp

Zur Paradeisersuppe passt ganz herrlich ein frisches Baguette von unseren Sooo gut schmeckt-Bäckereien.

Quellenangabe

Das Rezept stammt von der Imkerei Piribauer.