



# Kalte Tomatensuppe mit Creme fraiche

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });
```

Die einfachste und schnellste Tomatenkaltschale, Naturbelassen, traumhaft an heißen Sommertagen

## Zutaten

- 1,2 kg reife Tomaten
- 400 ml Tomatensaft
- Etwas Orangenabrieb
- 3 El weißer Balsamico
- 2 El Olivenöl
- 4 Löffel Creme fraiche
- Etwas geriebenen Knoblauch (Geht auch ohne)
- Einige Basilikum Blättchen für die Garnitur
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, ev.1 Prise Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Aus den frischen Tomaten die Blüten schneiden. (sind giftig).

### Schritt2

1 Tomate brühen, abschrecken, schälen, entkernen und für die Einlage in kleine Würfelchen schneiden, den Rest grob würfeln.

### Schritt3

Mit dem Orangenabrieb, ev. Knoblauch und Tomatensaft fein pürieren (Küchen - oder Stabmixer) und durch ein Küchensieb passieren.

### Schritt4

Balsamico und Olivenöl dazu geben, mit Salz, Pfeffer aus der Mühle, ev.1 Prise Zucker

abschmecken; gut durchkühlen lassen.

### **Schritt5**

Die Tassen oder Suppenteller in das Tiefkühlfach stellen.

### **Schritt6**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt7**

Portionieren und mit einigen gezupften Basilikum Blättern und den Tomatenwürfelchen ausgarnieren.

### **Schritt8**

In die Mitte einen Klecks Creme fraiche setzen, dazu schmeckt mit getoastetes Knoblauch-Baguette.

**Rezeptart:** Kalte Suppen **Tags:** crème fraiche, in 15 Minuten, kaltschalen, naturbelassen, Vorsuppen **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kalte-tomatensuppe-mit-creme-fraiche/>