Schnelle Tomaten-Aprikosen-Suppe mit Kräutern der Provence

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 20m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Fruchtig – herzhaft, auch als sommerlich erfrischende Kaltschale

Zutaten

- 425 ml / Dose Aprikosen
- 850 ml / Dose geschälte Tomaten
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 Chilischote, fein gewürfelt
- 1/4 l Hühnerbrühe
- 2 EL Olivenöl
- 1-2 EL Balsamico
- 1 TL getrocknete Kräuter der Provence
- Salz, Pfeffer
- Je 2 Stiele Oregano und Basilikum zum Garnieren

Zubereitungsart

Schritt1

4/2 Aprikosen für die Einlage in dünne Scheiben schneiden. Die Restlichen mit dem Stabmixer pürieren. Die Tomaten noch in der Dose zerkleinern, die Kräuter zupfen.

Schritt2

Der Ansatz:

Schritt3

Die Zwiebeln mit den Chiliwürfelchen glasig anschwitzen und mit der Brühe, den zerkleinerten Tomaten und Aprikosen aufgießen. 10 - 15 min. einkochen lassen, salzen, pfeffern und mit Balsamico würzen.

Schritt4

Die getrockneten Kräuter dazu geben, pikant abschmecken.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Mit den Aprikosenscheiben servieren, den frischen, gehackten Oregano und Basilikum Streifen darüber streuen.

Rezeptart: Kalte Suppen **Tags:** einfach, Kräuter der Provence, schnell, unkompliziert
Zutaten: Tomaten

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnelle-tomaten-aprikosen-suppe-mit-kraeutern-der-provence/