



Tomatensuppe mit Pfirsichen

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Pikant, mit schöner „Fruchtigkeit“, warm oder auch kalt zu reichen

Zutaten

- 500 g reife Tomaten ohne Blüte, grob gewürfelt
- 2 El Tomatenmark
- 400 ml Fleisch - oder Hühnerbrühe, ersatzweise Gemüsebrühe
- 2 reife Pfirsiche grob gewürfelt, 1/2 fein gewürfelt für die Einlage
- 3 El Olivenöl
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 kleine rote Peperoni in Würfeln
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 Cl trockener Sherry
- 500 ml Sahne
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, ev. 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebeln und den Knoblauch in Olivenöl anschwitzen, das Tomatenpüree die Peperoni, Tomaten - und Pfirsichstücke dazu geben.

Schritt2

1 - 2 min. mit dünsten, den Sherry und die Brühe aufgießen, ca. 20 min. leise köcheln lassen.

Schritt3

Danach mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Küchensieb streichen. Wieder zurück aufs Feuer und die Sahne zufügen, verkochen.

Schritt4

Anrichtevorschlag:

Schritt5

Fruchtig - pikant nachschmecken und mit den Pfirsichwürfelchen als Einlage zu Tisch geben. Dazu schmecken mit kross geröstete Baguette Scheiben mit Reibkäse überbacken.

Rezeptart: Gebundene Suppen **Tags:** einfach, raffiniert, Tomatensuppe mit Pfirsichen, Warm oder kalt zu reichen **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tomatensuppe-mit-pfirsichen/>