

## Kalte Tomaten-Suppe

### Für 2 Portionen:

300 g Tomaten	1 Knoblauchzehe	grob gehackte Kräuter
2 EL Olivenöl	600 ml Brühe	1 EL Creme-fraiche
Salz, Pfeffer	TL Honig	1/2 EL Balsamico weiß
Basilikumblätter		

Stielansatz der Tomaten gründlich entfernen. 1 Liter Wasser aufkochen und die Tomaten für etwa 3 Minuten in das heiße Wasser geben. Tomaten herausnehmen und die Schale vorsichtig entfernen. Tomaten etwas zerkleinern. Mit den anderen Zutaten außer der Creme fraiche und dem Basilikum in den Mixer geben und gut mixen. Mit Salz, Pfeffer, Kräutern und Essig abschmecken. Basilikum grob zerpfücken und dazugeben. Zum Schluss Creme-fraîche-Kleckse auf die Suppe setzen und sehr gut gekühlt servieren.

NN am 05. Februar 2021