



PARADEIS-SUPPE (TOMATENSUPPE) MIT MOZZARELLA UND FRISCHEM BASILIKUM

Eine leichte und schmackhafte Vorspeise



Vorbereitungszeit



Koch-/Backzeit

Zutaten

Für 4 Personen

2 kg Pelati (Piccadilly) oder andere fleischige Paradeiser
(Tomaten gepellt)
¼ l Gemüsebrühe
1 Knoblauchzehe
1 TL Zucker
1/8 Sahne
Salz, etwas Cayennepfeffer
1 Kugel Mozzarella (oder Burrata)
Frischer Basilikum
Olivenöl

Ein Rezept von: Tourismusverein Partschins

Zubereitung

Die Knoblauchzehe grob schneiden und in etwas Olivenöl kurz anrösten. Die Pelati zusammen mit der Gemüsebrühe zugeben und kurz aufköcheln lassen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sahne zugeben und alles mit dem Stabmixer aufschäumen. Die Mozzarella klein würfeln und auf die Teller geben und die Suppe darüber verteilen. Mit frischem Basilikum garnieren und ein paar Tropfen Olivenöl darübergeben.