

Tomaten-Erdbeersuppe

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Erdbeeren
1 kg Tomaten
200 ml Erdbeersaft
200 ml Tomatensaft
300 ml Rapsöl
50 g Butter
½ TL Cayenne Pfeffer
1 Rote Zwiebel
2 Scheiben Toastbrot
Blätter vom Staudensellerie
8 Blatt frischer Basilikum
Salz
weißer Pfeffer
gemahlener Ingwer
Zucker

Zubereitung:

Tomaten und Erdbeeren waschen, danach klein schneiden. Die rote Zwiebel in Würfel schneiden und in zwei EL Rapsöl glasig anschwitzen. Tomaten und Erdbeeren dazugeben, mit Salz, weißem Pfeffer, Cayenne Pfeffer und Zucker würzen und zusammen kurz andünsten. Anschließend Tomaten- und Erdbeersaft dazugeben und alles aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und den Inhalt pürieren. Das Toastbrot in kleine Würfel schneiden und in der Butter mit dem gemahlenden Ingwer bräunen. Restliches Rapsöl in eine Kasserolle geben, auf ca. 170°C erhitzen und die Sellerieblätter kurz darin frittieren. Die Blätter herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Serviovorschlag: Die Suppe in einem tiefen Teller mit den Ingwercroutons, den frittierten Blättern und dem frischen Basilikum anrichten.

Tipp: Sie können die Suppe an heißen Sommertagen auch kalt genießen.

