

Kalte Gemüsesuppe

4 Personen



Kalte Gemüsesuppe

Menge	Einheit	Produkt	Vorbereitung
500	g	Jogurt Nature	
2	dl	Gemüse-Bouillon gut gewürzt	Vorkochen und runterkühlen
2	St	Tomaten	rüsten, schneiden
½	St	Gurken	rüsten, schneiden
½	St	Peperoni	rüsten, schneiden
50	g	Blumenkohl	rüsten, schneiden, kochen
2	St	Essiggurken	rüsten, schneiden
20	g	Kabis	rüsten, schneiden
1	dl	Tomatensauce	
50	g	Mayonnaise	
20	g	Ketchup	
20	g	Senf	
20-40	g	Weissweinessig	
Nach Geschmack		Gemüse-Kräutersalz „Swiss Steel“	
Nach Geschmack		Paprika	

Zubereitung

- Alle Zutaten im Bechermixer fein mixen. Mit einem Stabmixer ist dies auch möglich, nur wird die Suppe dann nicht so fein. Ein bisschen Basilikumpesto oder sehr gutes Olivenöl darübergeträufelt, rundet die Suppe ab und ergibt einen guten optischen Effekt.

Zusätzliche Infos

- Eine kalte Suppe im Sommer ist sehr Erfrischend. Auf Knoblauch und Zwiebeln verzichte ich meistens weil die Suppe dann bekömmlicher ist.
- Mit ein bisschen Koreander oder auch Zitronenraps kann der kalten Suppe noch eine zusätzliche Geschmacksrichtung verpasst werden.

Das Restaurant Swiss Steel Team wünscht Ihnen viel Spass beim nachkochen