

# Kalte Tomatensuppe

für 4 Personen

*Diese erfrischende Suppe erinnert ein wenig an die Gazpacho.*

## Für die Suppe

4-6	grosse Fleischtomaten
1	Zwiebel
2 EL	Olivenöl
2 dl	Hühnerbouillon
1 Bd	Basilikum

## Zum Abschmecken

½ dl	Rotwein
1-2 EL	Rotweinessig
1 EL	Worcestershiresauce
1-2 EL	Chilisauce
2-3 EL	Olivenöl
...	Salz, Pfeffer

In einer grossen Pfanne genügend Wasser zum Kochen bringen.

Von den Tomaten den Strunk herausschneiden, dann übers Kreuz einschneiden. Eine Minute ins kochende Wasser legen, dann kalt abschrecken. Die Haut abziehen, die Tomaten achteln und die Innenwände sowie die Samenkerne entfernen. Die Tomatenschnitze in Stücke schneiden.

Die Zwiebel feinhacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel 5 Minuten leicht anbraten, bis sie glasig ist. Die Bouillon dazugeben und das Ganze zugedeckt köcheln lassen. Vom Feuer nehmen und abkühlen lassen.

Den Basilikum waschen und mit Haushaltspapier trocknen. Danach grob hacken.

Bouillon mit Zwiebel, Tomaten und Basilikum im Mixer pürieren.

Die Suppe mit dem Essig, den Saucen, dem Olivenöl sowie Salz und Pfeffer pikant abschmecken. Danach im Kühlschrank mindestens 3 Stunden erkalten lassen.

**Dazu passt:** *Knuspriges Weissbrot und Mozzarellascheiben.*