

Rezept

# Kalte Tomatensuppe

Ein Rezept von Kalte Tomatensuppe, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>400 g</b> Tomaten	<b>300 g</b> Wassermelone (ohne Schale)
<b>3-4</b> getrocknete Tomaten	<b>1 EL</b> Tomatenmark
Salz	Pfeffer
<b>1 TL</b> Chiliflocken	<b>150 g</b> Sahne

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

## Zubereitung

1. Tomaten waschen und die Stielansätze entfernen. Tomaten halbieren und klein schneiden. Wassermelone entkernen und in Stücke schneiden. Getrocknete Tomaten hacken. Tomaten- und Melonenstücke mit Tomatenmark pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen. Getrocknete Tomaten zugeben und die Suppe kalt stellen. Zum Servieren Sahne halbsteif schlagen und unter die Suppe heben. Suppe salzen, pfeffern.