Rezept

Tomatensuppe mit Spitzpaprika und Rohmilchkäse

Ein Rezept von Tomatensuppe mit Spitzpaprika und Rohmilchkäse, am 08.10.2026

Zutaten

3	große Tomaten
1 Stück	Meerrettich (etwa 1 cm)
1 EL	Sojasauce (nach Belieben)
	Salz
2	rote Spitzpaprikaschoten
1 Stück	Ingwer (etwa 1 cm)
8	Eiswürfel
80 g	schnittfester Rohmilchkäse (z. B. Appenzeller)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten waschen, halbieren, von den Stielansätzen befreien und in einen Standmixer geben. Die Paprikaschoten putzen, waschen und ebenfalls in den Mixer geben. Den Meerrettich und Ingwer schälen, ganz fein reiben und eventuell mit der Sojasauce unter Tomaten und Paprika rühren.

2. Eiswürfel in den Mixer geben und alles fein pürieren. Das Püree durch ein feines Sieb streichen, die Reste im Sieb dabei mit einem Löffel sorgfältig ausdrücken. Die passierte Tomatensuppe mit Salz abschmecken. Den Rohmilchkäse fein reiben.

3. Anrichten: Vier Suppenschalen einige Minuten ins Tiefkühlfach stellen und anfrosten. Dann die Tomatensuppe auf die Schalen verteilen und den Käse als Häufchen hineinsetzen.