

TOMATEN-PAPRIKA SUPPE MIT BÜFFELMOZZARELLA

TOMATEN-PAPRIKA SUPPE MIT BÜFFELMOZZARELLA

Eine weitere schnelle Suppe im Caprese-Style, ganz ähnlich und trotzdem geschmacklich anders. Diese Variante mit gerösteter, eingelegter Paprika ist gleichzeitig etwas pikanter und säuerlicher. Arbeit hat man damit nicht viel - Teil 1 erledigt der Ofen, Teil 2 der NAGELNEUE Standmixer! Nachdem der alte sich selbst entsorgt hat musste Ersatz her, ich habe mich für den Standmixer von Philips entschieden und die Entscheidung bisher nicht bereut. Jetzt kann es wieder Suppe geben.



Zutaten für 2 Personen:

10 Rispentomaten

4 Knoblauchzehen

5 EL Olivenöl

Pfeffer & Salz

1 EL Balsamico Bianco

1 gute Hand voll Basilikum

1 rote Chili

5 geröstete, eingelegte Paprika

1 Prise Zucker

1 Büffelmozzarella

Optional:

Körner Baguette

Zubereitung:

Die Tomaten werden gewaschen, halbiert und mit der Schnittfläche nach oben auf einem Backblech verteilt. Die Knoblauchzehen dazwischen legen und alles mit Olivenöl beträufeln und mit Pfeffer und Salz würzen. Bei 200°C für 45 Minuten in den Ofen schieben. 20 Minuten reichen auch, aber je länger die Tomaten im Ofen sind desto mehr wird das Wasser reduziert und desto intensiver werden die Tomaten.



Die Tomaten mit 2 Löffeln in den Standmixer heben, das Basilikum, die in Ringe geschnittene Chilischote und die gerösteten, eingelegten Paprika dazu geben.



Gut durchmischen und mit Balsamico Bianco, Zucker, Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Suppe auf die Teller verteilen und den grob gezupften Büffelmozzarella dazu geben. Mit 1-2 Basilikumblättchen dekorieren und je nach Lust und Laune etwas Brot anbieten. Ich habe dafür die zweite Hälfte vom Körner Baguette aufgebacken, das passt ganz wunderbar.



Einfach und lecker!

