

TOMATEN RICOTTA SUPPE MIT ETWAS MINZE

TOMATEN RICOTTA SUPPE MIT ETWAS MINZE

Bevor es mit den Topaktuellen „nach dem Urlaub Rezepten“ los geht habe ich hier noch ein Schälchen Suppe für euch. Passend zum Sommer ein Tomatensüppchen für das ihr nicht lange in der Küche stehen müsst und das nicht kochend heiß, sondern leicht abgekühlt serviert wird. Die Minze gibt dem Ganzen dann noch den kleinen Frischekick!



Zutaten für 2 Personen:

1kg Tomaten

1 Zwiebel

etwas Olivenöl

Pfeffer & Salz

3 Knoblauchzehen

250g Ricotta

2 EL Sherryessig

10-12 Blätter Minze

Zubereitung:

Die Tomaten halbieren und mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech legen. Die Zwiebel vierteln und den Knoblauch ungeschält dazu geben.

Alles mit Olivenöl beträufeln und mit Pfeffer und Salz würzen. Für 40 Minuten bei 200°C in den Backofen schieben, ihr könnt so lange wieder die Sonne genießen.

Die gebackenen Tomaten, Zwiebel und den aus der Schale gedrückten Knoblauch in den Mixer geben. Den kalten Ricotta und die frischen Minzblättchen zufügen und alles zu einer glatten Suppe mixen.

Mit Essig, Pfeffer, Salz und etwas Olivenöl abschmecken.

Die Tomaten Ricotta Suppe auf zwei Schälchen verteilen und pur oder mit etwas Brot servieren.

Lasst es euch schmecken!

