



kochen.tv

Kalte Tomatensuppe mit Kresseschaum und gebratenem Tofuspiessli



Zutaten:

6 Tomaten
2 dl Tomatensaft
1 Zwiebel
1 Knoblauch
Basilikum
Tomatensalz
Tabasco
Pfeffer

50 g Kresse
2 dl Vollrahm
Prise Salz

500g Tofu
4 Holzspiesse
Rapsöl
Salz
Pfeffer
Curry

Zubereitung:

Tomaten einritzen, während 10 sec. in kochendes Wasser geben, im Eiswasser abschrecken und anschliessend die Haut von den Tomaten abziehen.

Die geschälten Tomaten in grobe Würfel schneiden und in einen Mixbecher geben. Die grob gehackte Zwiebel, gepressten Knoblauch, Tomatensaft sowie Basilikum dazu geben und mit dem Stabmixer zerkleinern, bis alles schön fein ist. Mit Tomatensalz, Tabasco und Pfeffer abschmecken.

Kresse grob hacken und mit Vollrahm und Salz im Mixbecher zerkleinern. Mischung in einen Rahmbläser füllen und kühl stellen.

Die Tofuwürfel mit Curry, Salz und Pfeffer würzen, je 3 Stücke aufspiesen und in Rapsöl rundum anbraten.

Anrichten:

Die Suppe in Gläser füllen, Kresseschaum aus dem Rahmbläser über die Suppe geben, und das Spiessli darüber legen. Mit Basilikum dekorieren und geniessen.

Weitere Gratisrezepte finden Sie unter www.lemenu.ch

Rezept von Meta Hildebrand

