

# Kalte Tomaten-Apfelsuppe

Zutaten für 8 Personen:

4        Zwiebeln  
2        große Äpfel  
etwas   Butter  
1,5 lt   Gemüsebouillon  
1 kg     frische Tomaten  
          Salz und Pfeffer  
etwas   Tabasco  
etwas   frischer Basilikum  
2 dl     Apfelsaft



Zubereitung:

Zwiebeln schälen und fein würfeln.

Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen.

Das Fruchtfleisch würfeln.

Etwas Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebel- und Apfelwürfel darin andünsten.

Mit der Gemüsebouillon aufgiessen und zum Kochen bringen.

Die Tomaten einschneiden und in kochendem Wasser wenige Sekunden überbrühen, dann mit kaltem Wasser abschrecken und häuten.

Die Tomaten vierteln, die Stielansätze befreien, entkernen und in die Brühe geben.

Zugedeckt ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen.

Die Suppe pürieren, anschließend mit Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken.

Abkühlen lassen, den Apfelsaft dazugeben und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Kurz vor dem Servieren den in feine Streifen geschnittenen Basilikum in die Suppe geben.