

Tomaten-Paprikasuppe mit Mozzarella



Zutaten:

20	Kirschtomaten
6	Knoblauchzehen
etwas	Olivenöl
1 Bund	Basilikum
2	rote Chili
10	geröstete, eingelegte Paprika
2 EL	Balsamicoessig
2	Mozzarella
	Zucker
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Tomaten waschen, halbieren, Stunk entfernen und auf einem Backblech verteilen. Die Knoblauchzehen zwischen den Tomatenhälften verteilen und etwas Olivenöl über allem verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dann im vorgeheizten Backofen bei 200 °C für 40 Minuten backen.

Währenddessen das Basilikum waschen, trocken schütteln und haken. Die Chilischoten waschen und in Ringe schneiden.

Nun Tomaten, Basilikum, Chilischoten und die Paprika pürieren. Mit Balsamicoessig, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und gut durchmischen.

Zum Servieren die Suppe auf Tellern verteilen und den grob gezupften Mozzarella dazugeben. Nach Belieben mit Basilikumblättern garnieren.