

Genieße Wohlfühlrezepte
von Dr. Olivier Courtin,
die zu einer schönen
Haut beitragen.

KALTE TOMATENSUPPE MIT BASILIKUM

REZEPT

Tomaten blanchieren, schälen und vierteln.

Alle Zutaten in einem Mixer pürieren, bis sie eine schöne Konsistenz haben.

1 Stunde lang kühl stellen.

Mit einer dünnen Scheibe geröstetem und mit Knoblauch eingeriebenem Brot servieren.



FÜR 4 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT 5 Minuten

KÜHLZEIT 1 Stunde

- 500 g rote Tomaten
- 500 g gelbe Tomaten
- 1 Knoblauchzehe, abgeschält
- Saft von 1 Zitrone
- 2 EL Olivenöl
- Basilikum