



Sommersuppe mit Knoblauchbrot

Schwierigkeitsgrad



4 Personen



30 Minuten

Zutaten:

| | |
|--------|----------------------------------|
| 750 g | Tomaten |
| 1 | Gurke |
| 1 | Knoblauchzehe |
| 2 TL | Zucker |
| 1,5 TL | Salz |
| 1 Dose | Kokosmilch |
| 1 Glas | rotes Pesto (zb. Rustico) |
| | Pfeffer, Salz, Paprika, Sumac |

Zutaten Knoblauchbrot:

- 1 Ciabatta oder Baguette
- 3 EL Pesto
- 2 EL Olivenöl
- 3 Zehen Knoblauch
gepresst

Schritte

Im Deluxe Blender:

Alle Zutaten grob zerkleinert in den Blender geben, Programm SOUP starten, abschmecken und genießen

Im Topf:

Knoblauch schälen und grob hacken, in etwas Olivenöl andünsten.

Tomaten und Gurken kleinschneiden und dazugeben, kurz mitdünsten. Mit Kokosmilch ablöschen, Pesto dazugeben und alles ein paar Minuten köcheln lassen.

Dann mit einem Pürierstab mixen und mit den Gewürzen abschmecken.

Während die Suppe köchelt oder im Blender kocht, das Ciabatta in Scheiben schneiden.

Die Zutaten für den Belag miteinander vermischen und auf die Scheiben streichen.

im Backofen oder dem Air Fryer für einige Minuten kross backen