

Kalte Pfeffer & Tomaten Suppe mit Chili und Minze

Gesamtzeit **8 Min.** 8 Min. Vorbereitungszeit

Nährwertangaben (pro Portion):
1'817 kJ / 434 kcal

Fett: **32 g** Eiweiss: **10 g**
Kohlenhydrate: **23 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

5 gelbe Tomaten
1 gelbe Peperoni
1 kleine Zwiebel
50 ml Olivenöl
150 ml kaltes Wasser
1 Bund Basilikum
1 Bund Koriander
ein paar frische
Minzblätter
2 EL Kikkoman Ponzu -
Würzsauce mit Sojasauce
und Essig, mit
Zitronengeschmack
2 Prisen Pfeffer
Zusätzlich:
1 Chilischote
ein paar Blätter frische
Minze zur Deko
2 EL Sonnenblumenkerne

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Das gewaschene Gemüse mit Olivenöl, Wasser und den Kräutern pürieren.

Schritt 2

Mit Kikkoman Ponzu Zitrone abschmecken.

Schritt 3

Mit gehackter Chili, Minze und Sonnenblumenkernen garnieren und anschliessend servieren.