

Energie und Lebensqualität aus Salzgitter



Erdgas

Strom

Wärme

Wasser

www.wevg.com

Rezept des Monats Juni 2018

Diesmal kommt das Rezept aus der WEVG-Kochstudio-Sammlung. Es ist eine leichte Suppe, die ursprünglich aus Mallorca stammt. Der Geschmack ist sehr fruchtig, wobei die Orangenschale nach Bedarf zugegeben werden kann. Zu einem Sommermenü passt diese Suppe sehr gut dazu.



Mediterrane Tomatensuppe



(4–6 Personen)

- | | | |
|-----------------------------------|---|--|
| 2 Pck. pürierte Tomaten (à 500 g) | | |
| 1/4 l Gemüsebrühe | → | in einen Topf geben. |
| 2 unbehandelte Orangen | → | waschen. Die Schale von 1/2 Orange abschälen und in dünne Streifen schneiden. Anschließend die Früchte auspressen. |
| 2 Frühlingszwiebeln | → | waschen, putzen und in Ringe schneiden. Mit der Orangenschale zu dem Püree geben. Mit |
| 1 Essl. Zitronensaft | | |
| Salz | | |
| Zucker | | |
| Pfeffer | → | abschmecken. Aufkochen lassen. |
| 1 Essl. Speisestärke | → | mit dem Orangensaft verrühren, zur Suppe geben und unter Rühren aufkochen lassen. Zuletzt |
| 1 Bund Basilikum | → | waschen, Blättchen abzupfen und unterrühren. Suppe pikant abschmecken und sofort servieren. |



Garnitur:

Orangenschalen-Streifen