

# Sommergemüse-Suppe



## Rezept für 4

### Zutaten

#### Sommergemüse-Suppe

2 dl Avocado-Öl  
 150 g Peperoni, gerüstet,  
 in Stücke geschnitten  
 100 g Zwiebeln, grob  
 gehackt  
 3 Knoblauch, halbiert,  
 Keimling entfernt  
 500 g Salatgurke,  
 geschält, in Stücke  
 geschnitten  
 250 g Fleischtomaten, in  
 Stücke geschnitten  
 12 Pfefferkörner, im  
 Mörser zerstoßen  
 2 dl Gemüsebouillon  
 3 EL Rotwein-Essig  
 Salz, Pfeffer

#### Zutaten Beilage

100 g Feta  
 1 EL Brotcroûtons  
 1 EL Tomatenwürfel

### Zubereitung

In einer Pfanne auf dem Herd das Avocado-Öl leicht erwärmen. Die Peperoni, die Zwiebeln, den Knoblauch, die Gurken und die Tomatenstücke dazugeben. Leicht anziehen lassen, salzen und pfeffern. Mit Gemüsebouillon auffüllen und kurz aufkochen. In eine 1/3 GN Porzellanschale geben und in den vorgeheizten Garraum in Auflage 1 schieben. Mit Dämpfen 100 °C während 60 Minuten garen. Aus dem Garraum nehmen und mit einem Stabmixer oder Küchenmixer fein pürieren. Den Rotwein-Essig zufügen und abschmecken. Zum Verdünnen eventuell noch etwas Bouillon dazugeben und abkühlen lassen.

### Anrichten

Die Suppe auf Teller oder in kleine Schüsseln verteilen. Den Feta in Würfel schneiden und darübergeben. Die Brotcroûtons und die Tomatenwürfel dazugeben.



Anrichten

# Garstufe Sommergemüse- Suppe

Mit Vorheizen - Auflage 1

60 Minuten | Dämpfen 100 °C