KIKKOMAN

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	gelber Paprika
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.