

## Geeiste Tomatensuppe

1,5 kg Tomaten  
1 kleines Stück Ingwer

**Himbeeressig**

1-2 EL Zucker

**Salz**

**Koriander**

**Piment d'Espelette**

**5 EL Olivenöl**

Ricotta / Ziegenkäse

Zitronenzesten /

**Zitronenöl**

Frisches Basilikum

Standmixer oder

**Zauberstab**

**Spitzsieb**

**Zester**

Tomaten in Stücke schneiden und in den Mixer /ein hohes Gefäß geben

Den Ingwer und einen guten Schuss Himbeeressig dazu geben, zuckern und salzen

Mixen bis keine Stücke mehr sichtbar sind.

Die Tomaten durch ein Spitzsieb passieren

Mit Koriander und Piment d'Espelette würzen, ev. nachsalzen.

Die Suppe muss kräftig gewürzt werden, durch das Kühlen schmeckt sie weniger intensiv.

Ca 5 EL Olivenöl untermixen und feinste Zitronenzesten dazu geben (bzw. 3 EL Olivenöl und 1 EL Zitronenöl verwenden)

Mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Suppe in Gläser füllen und 1 EL Ricotta oder Ziegenfrischkäse als Einlage hinein geben.

Mit Basilikum garnieren

