

Pikante Tomatensuppe (Kalt)

4-Personen

Zutaten:

800	-	gr vollreife Tomaten,
1	-	Knoblauchzehe
1	-	Bund Basilikum
3	-	dl kräftige Gemüsebouillon
6	-	GALA – Käsli „Pfeffer“
1	-	TL Zucker
etwas	-	Salz
etwas	-	Tabasco

Zubereitung:

Den Stielansatz der Tomaten herausschneiden. Die Tomaten kurz in kochendes Wasser blanchieren. Unter kaltem Wasser abschrecken und die Haut entfernen.

2-Tomaten vierteln, entkernen und in feine Würfelchen schneiden. Beiseite legen. Die restlichen Tomaten in grobe Stücke schneiden.

Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Die Basilikumblätter ebenfalls in feine Streifen schneiden.

Die groben Tomatenstücke mit Knoblauch, Gemüsebouillon und 4-GALA Käsli mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb streichen.

Mit Zucker, Salz und Tabasco würzen. Das Basilikum beifügen. Die Suppe im Kühlschrank gut auskühlen lassen.

Die Suppe in vorgekühlten Tellern oder Tassen anrichten.

Aus den restlichen 2- GALA Käsli mit Teelöffeln Nocken formen.

Zusammen mit den beiseite gelegten Tomatenwürfelchen in die Suppe geben.