



Tomatensüppchen - eiskalt

Man nehme für 4 Portionen:

1000 g reife Tomaten	vierteln, Stielansatz entfernen, pürieren
schwarzen Pfeffer aus der Mühle	
Salz	
1 TL Puderzucker	
2 EL Sherry-Essig	
4 EL bestes Olivenöl	3 für die Suppe, 1 zum Garnieren
4-6 TL Ziegenfrischkäse	
8-12 Blätter Minze	in feine Streifen schneiden
25 schwarze Pfefferkörner	in einer trockenen Pfanne anrösten, dann mörsern

- Das Tomatenpüree mit Salz, gemahlenem Pfeffer und Puderzucker würzen. Dann durch ein Sieb streichen oder die flotte Lotte dafür benutzen. Sherry und 3 EL Olivenöl unterrühren. Suppe für mehrere Stunden kaltstellen.
- Ziegenkäse zu Nocken formen und auf 4 Gläser verteilen. Mit Minze, dem restlichen Olivenöl und gemörsertem Pfeffer garnieren.

Dazu kann man beispielsweise Käsegrissini reichen.