

Geeiste Tomatensuppe

1,5 kg Tomaten

1 kleines Stück Ingwer

[\(Passata di Pomodoro\)](#)

1 EL [Bomba](#)

[Himbeeressig](#)

1-2 EL Zucker

Salz

[Koriander](#)

[Piment d'Espelette](#)

Zitronenzesten / [Zitronenöl](#)

[Wilder Andaliman-Pfeffer](#)

[5 EL Olivenöl](#)

Ricotta / Ziegenkäse

Frisches Basilikum

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

Den Ingwer [entsaften](#) 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. 3-4 EL Olivenöl und 1-2 EL Zitronenöl verwenden)

1-2 Zweige Andaliman-Pfeffer [mörsern](#) und einrühren

Mindestens 2 Stunden kalt stellen.

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

Mit Basilikum garnieren

