



Tomatensüppchen, eiskalt

4 Portionen

1000 g reife Tomaten (Roma)

Salz

Pfeffer

1 TL Puderzucker

2 EL Sherry-Essig

3 EL bestes Olivenöl

4-6 TL Ziegenfrischkäse

8-12 Blätter Minze

25 schwarze Pfefferkörner

Tomaten vierteln und den Stielansatz entfernen

Pfefferkörner in einer Pfanne anrösten und im Mörser zerstoßen

Minzblätter in Streifen schneiden

Die Tomatenstücke in ein passendes Gefäß geben und mit dem Pürierstab pürieren. Mit Salz, Pfeffer und dem Puderzucker würzen. Die Masse durch ein Sieb streichen [flotte Lotte]. Sherry-Essig und 3 EL Olivenöl unterrühren. Die Suppe im Kühlschrank gut kühlen. In gekühlten Gläsern servieren. Dafür den Ziegenfrischkäse mit einem Teelöffel zu 4 gleich großen Nocken formen, diese in die Gläser geben, die Suppe darüber gießen. Mit der Minze, dem verbliebenen Olivenöl und dem gestoßenen Pfeffer garnieren.