

Tomatensuppe mit Caviaroli

Rezepte für Tomatensuppe gibt es viele und einige haben wir ausprobiert. Wir kamen dabei zur Erkenntnis, dass wir unsere feinen Pelati aus dem Glas den frischen Tomaten vorziehen. Sie geben weniger Arbeit und die frischen Tomaten geniessen wir lieber frisch. Für unsere Pomodori Pelati im Glas werden nur sonnengereifte Früchte verwendet und haben kaum Säure.

1 Glas „Pomodori pelati in succo“ von z.B. l'orto die Beppe
1 mittlere Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Karotte
2-3 Selleriestengel
1 EL Kuster Gemüsebouillon
5-6 EL Olivenöl (den Perlen zuliebe am besten ein Arbequina Olivenöl aus Spanien)
2 EL Balsamico Essig
1 Bund Basilikum
1 Glas Halbrahm oder Vollrahm
frisch gemahlener Pfeffer
Caviaroli Olivenölperlen

Zwiebel, Karotte, Knoblauch, Sellerie fein hacken und im Olivenöl in einer weiten Bratpfanne andünsten. Pomodori zugeben und mit einer Gabel etwas zerkleinern. 2/3 des Basilikums zerpfückt auch dazugeben. Gemüsebouillon zugeben und etwas Wasser (2/3 Glas der Pomodori) dazu giessen. Für ca. 20 Minuten auf kleiner Flamme chöcherle. Dann mit viel Pfeffer, ev. wenig Salz, Balsamico abschmecken. Die Suppe in ein hohes Gefäss geben und mit Stabmixer kurz pürieren. Rahm steif schlagen. Suppe nicht zu heiss servieren. In Teller anrichten, ein Klacks Rahm darauf und ein paar Blätter Basilikum und darauf den Olivencaviar.
En Guete!