

## TOMATEN-CHRIESI-SUPPE

Rezept für 4 Personen



## ZUBEREITUNG

### Zutaten Tomaten-Chriesi-Suppe

2 Scheiben Toast  
 4 dl Bouillon  
 1 kleine rote Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 500 g reife Tomaten  
 1 Gurke  
 1 gelbe Peperoni  
 500 g Kirschen  
 1 Zitrone, Saft & Abrieb  
 2 EL Olivenöl  
 Sherry-Essig  
 Salz, Pfeffer,  
 Cayennepfeffer  
 Basilikum  
 Pinienkerne, geröstet  
 Traubenkernöl

### Zubereitung Tomaten-Chriesi-Suppe

1. Die Rinde vom Toast abschneiden und in etwas Bouillon einweichen. Die Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und klein schneiden.
2. Die Tomaten entkernen und würfeln. Die Gurke und die Peperoni schälen, entkernen und klein schneiden. Für die Garnitur der Suppe einige Tomaten-, Gurken- und Peperoniwürfel zur Seite stellen.
3. Die Kirschen halbieren, entsteinen und zusammen mit dem Gemüse in den Mixer geben.
4. Ein kurzer Moment Dolce far niente für Garry. Sollte die Konsistenz der Suppe zu dickflüssig sein, kann man mit der restlichen Bouillon auffüllen. Dabei immer wieder mixen.
5. Zurück an die Arbeit: Den Zitronensaft, Zitronenabrieb, Olivenöl und Sherry-Essig dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Für die Garnitur etwas Basilikum, die Gemüsewürfel, Pinienkerne und Traubenkernöl auf die Suppe geben.

**Tipp:** Für eine samtige Suppe werden die Tomaten und die Peperoni gehäutet. Dafür die Tomaten in kochendem Wasser fünf Sekunden blanchieren und häuten. Die Peperoni halbieren und einige Minuten im Ofen rösten. Das gibt der Suppe später eine leichte Rauchnote.