

## TOMATENSUPPE MIT CROSSOVER-AMBITIONEN

4 PERSONEN

### ZUTATEN

TOMATENSUPPE MIT CROSSOVER-AMBITIONEN

- 2 kg Tomaten, sehr reif, küchenfertig, grob gewürfelt, leicht gezuckert
- Rapsöl
- 2 \*Selleriestangen, fein geschnitten
- 4 \*Schalotten, geschält, grob gehackt
- 4 \*Knoblauchzehen, geschält, grob gehackt
- 2 \*Peperoncini, entkernt, fein geschnitten
- 80 g \*Ingwer, frisch, geschält, fein gewürfelt
- 4 \*Kaffir-Limettenblätter, getrocknet
- 1 \*Zitronengrasstängel, der Länge nach halbiert
- \*Curry
- 2 Langer Pfeffer
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Fleur de Sel

GARNITUR

- Crème fraîche
- Maggikraut

### ZUBEREITUNG

Das Rapsöl erhitzen, die \*Zutaten leicht anziehen, die Tomaten und den langen Pfeffer hinzugeben und bei geschlossenem Deckel ca. 30 Minuten köcheln lassen. Mit Fleur de Sel und schwarzem Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Dazu passt geröstetes Baguette und konfierter frischer Knoblauch.

### ANRICHTEN

Die Suppe im Topf servieren. Nach Belieben mit wenig Crème fraîche und Maggikraut garnieren.

Rezept von Marion Michels

