

## **Kalte Tomatensuppe (4 Pers.)**

1 kg reife Tomaten	150 ml Gemüsebrühe	2 El Olivenöl
1 Tl Tomatenmark	2 El Zitronensaft	Tabasco
		Salz

Zum Garnieren: Staudensellerie, Salatgurke, gelbe Paprika, Basilikum

- Tomaten überbrühen, häuten, vierteln, entkernen
- mit dem Schneidstab des Handrührers pürieren
- Tomatenmark, Gemüsebrühe, Zitronensaft, Tabasco + Salz mit Schneebesen unterrühren
- Im Kühlschrank gut durchkühlen lassen
- Tomatensuppe auf vier Teller verteilen
- Olivenöl auf Oberfläche träufeln
- Mit fein geschnittenem Sellerie, Gurkenscheiben, winzigen Paprikawürfeln + Basilikumblättern garnieren

### **Slow Food**

- ist eine weltweite Vereinigung von bewussten Genießern und mündigen Konsumenten, die es sicher zur Aufgabe gemacht haben, die Kultur des Essens und Trinkens zu pflegen und lebendig zu halten.
- fördert eine verantwortliche Landwirtschaft und Fischerei, eine artgerechte Viehzucht, das traditionelle Lebensmittelhandwerk und die Bewahrung der regionalen Geschmacksvielfalt.
- bringt Produzenten, Händler und Verbraucher miteinander in Kontakt, vermittelt Wissen über die Qualität von Nahrungsmitteln und macht so den Ernährungsmarkt transparent.