

## Geeiste Tomatensuppe mit Kirschenbalsam

Als Vorspeise für 4 Personen

Idealerweise bereiten sie die Suppe einen Tag im Voraus zu.

### Zutaten

- 500 g leicht überreife Tomaten
- 1 rote Peperoni
- 1 Knoblauchzehe in Scheiben geschnitten
- 20 ml Wodka
- ½ Gurke, gewaschen und geschält
- 1 Apfel, gewaschen, geschält und entkernt
- 1 dl Kirschen-Balsamessig
- 2.5 dl Olivenöl
- Tabasco zum würzen
- Zucker
- Meersalz oder Fleur de Sel und Pfeffer

Die Tomaten waschen und halbieren, vom Stielansatz befreien und grob hacken. Die Peperoni unter warmem Wasser waschen und im ganzen im Ofen rösten – ca. 20 – 25 min. bei 180° Celsius – ein wenig abkühlen lassen, von der Haut befreien und entkernen. Gurke und Apfel ebenfalls in grobe Stücke schneiden.

Tomaten, Peperoni, Knoblauch, Wodka, Gurke, Apfel, Kirschen-Balsamessig und Olivenöl mixen bis eine gleichmässige Masse entsteht. Mit Salz, Pfeffer, Tabasco und Zucker abschmecken und im Kühlschrank kaltstellen.

Die geeiste Tomatensuppe wird mit geröstetem Brot und Rohschinken serviert.

