Kalte, grüne Tomatensuppe mit Pecoretta

Die "Green Zebra"-Tomate wurde vom Amerikaner Tom Wagner gezüchtet und kam 1983 auf den Markt. Sie behält auch ausgereift ihr grün-gelb gestreiftes Aussehen, auch das Fruchtfleisch bleibt grün. Sie überzeugt durch ihren kräftigen Geschmack mit runder Säure, gepaart mit süssen Aromen. Als kalte Suppe zubereitet kommt ihr frisch-fruchtiger Geschmack besonders gut zur Geltung. Angerichtet mit dem Feta-ähnlichen Pecoretta und knusprigen Croûtons ist sie eine delikate Vorspeise, die bestimmt auch ihre Gäste überraschen wird.

Bei Grossverteilern findet man die "Green Zebra" kaum, eher bei kleinen, innovativen Gemüsebauern oder auf guten Märkten. Sie ist gegen Ende Juli reif.

Herkömmliche, unreife, grüne Tomaten enthalten Solanin, das in grösseren Mengen giftig ist, Green Zebra"-Tomaten, enthalten trotz ihrer grünen Farbe nur vernachlässigbare Mengen an Solanin.

Zutaten (3 Vorspeisen)

400g	Tomaten "Grünes Zebra"
100g	Gartengurke
30g	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
5cl	kräftige Gemüsebouillon
1/2	Weggli
10g	Tafelbutter
1El	Sauerrahm
	Kräutersalz und Pfeffer
2Tl	Zitronensaft
50g	Pecoretta (Feta)
	Petersilie

Zubereitung

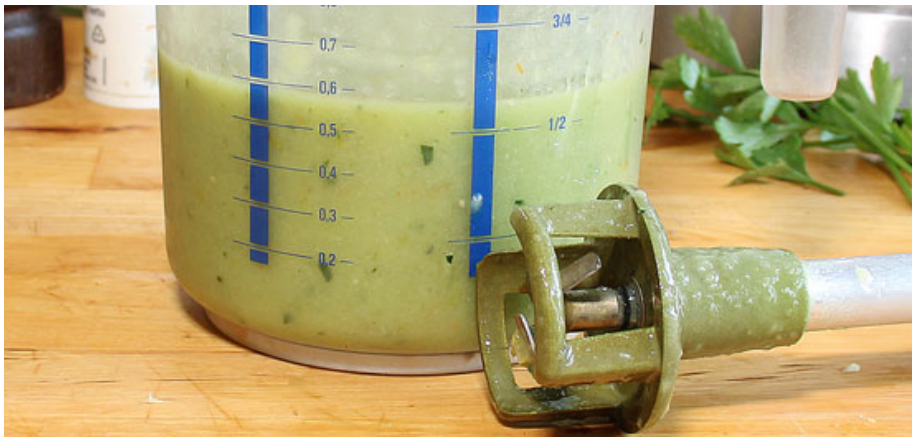
Bouillon aufkochen und auskühlen lassen.

Tomaten vierteln, die Kerne herausschaben und das Fruchtfleisch klein würfeln (Die Tomate ist festfleischig und enthält wenig Kerne). Gurke ungeschält halbieren, die Kerne herausschaben und die Gurke klein würfeln. Zwiebel und Knoblauch hacken. Weggli zu kleinen Würfeln schneiden, die Hälfte davon beiseite stellen.

Alles in ein hohes Gefäss geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. In eine Schüssel geben, Sauerrahm und Bouillon zugeben. Mit Pfeffer, Kräutersalz und Zitronensaft abschmecken. Kühl stellen.

Die Hälfte der Brotwürfel in in der Butter leicht anrösten und auskühlen lassen. Pecoretta klein würfeln. Petersilie hacken.

Die Suppe kühl, aber nicht eiskalt anrichten. Mit Pecoretta, Croûtons und Petersilie bestreuen.


0,7
0,6
0,5
0,4
0,3
0,2
3/4
1/2