



Gärtnererei Kiemle
Gemüse für Genießer

www.gaertnererei-kiemle.de

Tomatenconsommé

Eine Rezeptidee vom „**Hotel Restaurant Otterbach**“ in **Bietigheim-Bissingen**
www.hotel-otterbach.de

Tomatenconsommé

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg reife Cocktailtomaten
- 0,5 l Wasser
- 2 EL Salz
- Pfefferkörner
- 1 Knoblauchzehe
- etwas Basilikum
- etwas Thymian

Die Pfefferkörner, die Knoblauchzehe, das Basilikum und den Thymian in einen Stoffbeutel oder Teefilter geben. Zusammen mit den Tomaten und dem Salz in 1/2 Liter Wasser erhitzen, aber nicht kochen. Für 2 Stunden am Siedepunkt halten. Gewürzbeutel entfernen, Tomatenfond durch ein feines Sieb abgießen ohne zu drücken. Fond kalt stellen. Am nächsten Tag 4 Eiweiß leicht schaumig schlagen, in den kalten Tomatenfond rühren und langsam erhitzen. Einmal aufkochen und dann durch ein Passiertuch sieben. Als Einlage eignen sich abgezogene Tomatenwürfel, Basilikum und Ricotta-Klößchen.

Arbeitszeit: **braucht Zeit** Schwierigkeitsgrad: **anspruchsvoll**

Einen guten Appetit wünscht Ihre Gärtnerei Kiemle!
Weitere Rezepte finden Sie unter www.gaertnerei-kiemle.de



Gärtnerei Kiemle
Gemüse für Genießer

www.gaertnerei-kiemle.de

