



KENO  KENT

KÜCHE

Tomaten-
cappuccino



Zutaten

50 ml Olivenöl
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
1 TL Salz
½ Chilischote
1 EL Zucker
2 x 425 ml Dosen ganze
geschälte Tomaten
Zweig Rosmarin oder Thymian
Milch 3,5% Fett
Kaffeesalz

Zubereitung

Das Olivenöl in einem Topf mit großer Fläche sanft erhitzen.

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, fein würfeln und in dem heißen Olivenöl glasig anschwitzen. Salz, Zucker und Chili unterrühren.

Die Zwiebeln ziehen jetzt Saft und können somit keine Farbe und Röststoffe entwickeln.

Die Dosentomaten und die gezupften Kräuter zugeben, das Ganze ca. 60 Min. sanft simmern und reduzieren lassen. Die Masse sollte eine dickliche Konsistenz haben.

Alles mit einem Stabmixer fein pürieren und dann warm stellen.

Die Milch erwärmen, nicht kochen, und mit einem Schneebesen zu einem Schaum schlagen.

Die Tomatensuppe in einem Glas oder einer Cappuccino-Tasse zu $\frac{2}{3}$ eingießen und das restliche Drittel mit dem Milchschaum auffüllen und mit Kaffeesalz würzen.