

BLOODY MARRY SUPPE

BLOODY MARRY SUPPE

Mal wieder ein Rezept das komplett überarbeitet immer noch super unkompliziert, aber trotzdem gleich nochmal viel, viel besser geworden ist. Was habe ich anders gemacht? Nun, die Tomaten werden jetzt nicht im Stück im Ofen gebacken, sondern liegen halbiert auf dem Blech mit Zwiebel und Knoblauch - so bekommt ihr wirklich das ultimative Tomatenaroma auf den Teller und könnt das Tomatenmark wirklich getrost weglassen. Der Sellerie hüpfst dafür knackig frisch mit in den Mixer, den Schafskäse kann man auch getrost weglassen, der hat mit einer Bloody Mary ohnehin nicht viel gemeinsam. Am Ende wird die Suppe wie gehabt mit etwas Tabasco und Worcestersauce abgeschmeckt... und was wäre eine Bloody Mary Suppe schon ohne einen Schluck Wodka?



© katha-kocht!

ZUTATEN FÜR 3 PERSONEN:

1,5 kg Tomaten

Pfeffer & Salz

4 Knoblauchzehen

1 EL Olivenöl

1,5-2 Stangen Staudensellerie

1/2 Limette oder etwas Zitronensaft

6cl Wodka

Tabasco (Menge nach Geschmack)

2 EL Worcestersauce

Optional:

etwas Baguette

Zubereitung:

Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. Die Tomaten, die geschälten Knoblauchzehen und die geschälte und die grob zerlegte Zwiebel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Mit 1 EL Olivenöl beträufeln und mit Pfeffer und Salz würzen. Das Blech mit den Tomaten für ca. 25 Minuten in den Ofen schieben.

Wenn die Tomaten aus dem Ofen kommen sehen sie in etwa so aus:



Den Sellerie gründlich schälen und in sehr feine Scheiben schneiden. Den frischen Sellerie und das

gebackene Gemüse in den Standmixer (wenn ihr einen Stabmixer verwenden wollt in einen ausreichend großen Topf) geben und mixen bis keine Stücke mehr zu sehen sind.

Die Bloody Marry Suppe mit Tabasco, Worcestersauce, Limettensaft und Wodka würzen. Nochmals kurz mixen und die Suppe mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Suppe auf zwei passende Teller verteilen.



Bessere Hälfte braucht sein Brot dazu, deshalb backe ich ihm etwas Baguette auf. Mir reicht das Süppchen selbst aus.

Lasst es euch schmecken!



Hier in der Variante mit Schafskäse:

