

GREEN MARY

GREEN MARY

Bloody Mary kennt jeder - schmeckt ja auch, sollte man also kennen. Meine Green Mary ist im Prinzip nichts anderes, aber mit Green Zebra Tomaten und Tabasco Green Pepper Sauce. Auf die Idee bin ich gekommen, weil ich so viele Green Zebra Tomaten im Garten habe und mich in dem Testpaket, das mir freundlicherweise von Tabasco zur Verfügung gestellt wurde, die grüne Sauce so angelacht hat. Ein bissl Basilikum dazu, Tomate und Basilikum passen schließlich gut zusammen!



Zutaten für 4 Gläser:

1kg Green Zebra Tomaten

1 Bund Basilikum

4 EL Green Pepper Tabasco Sauce

Pfeffer & Salz

100ml Wodka

Zubereitung:

Ich schneide die Tomaten kreuzweise ein und übergieße sie mit kochendem Wasser. Kurz stehen lassen und die Haut abziehen.



Die Tomaten und das klein gezupfte Basilikum in den Mixer geben. Wodka, 4-5 Eiswürfel und Tabasco dazu geben und das Ganze gut mixen bis keine Stücke mehr zu sehen sind. Kräftig mit Pfeffer und Salz würzen. Die Konsistenz ist ein bisschen anders als mit Tomatensaft, aber sehr lecker.

Beim nächsten Mal werde ich die Tomaten vermutlich trotzdem 30min bei 180°C im Ofen backen und abkühlen lassen (so wie für die Tomatensuppen) und sie dann schälen und mixen.



Etwas Eis in die Gläser geben und den Green Mary gleichmäßig verteilen.

Mit einer Tomate garnieren und mit Strohhalmen servieren. Die Green Pepper Tabasco mit ihrem intensiven Jalapeno Geschmack passt perfekt zu diesem Drink.

Auf die guten Tage!

