

Aus der HÄPPCHEN-ESSEN-Kochschule

Rezept

Vorspeise: **Tomato-Shot** | Ciabattasegel mit Meersalz und Olivenöl



für 6 Personen

Tomato-Shot

Zutaten:

½ l	Tomatensaft	Sojasauce
½ l	Tomatenstückchen	süße Chilisauce
¼ l	Gemüsefond	Tabasco
2 EL	Olivenöl	Zucker, Salz, Pfeffer
100 ml	süße Sahne	

Zubereitung:

Aus den oben genannten Zutaten wird in der Reihenfolge Öl, Tomatensaft und -stückchen und Fond eine Suppe angesetzt. Danach würzt man diese mit Zucker, Salz (wenig, wegen der Sojasauce), Pfeffer und Sojasauce. Danach gibt man die Chilisoße hinzu und kocht den Shot ca. 20 Minuten bei milder Hitze.

Nach dem Einfüllen der Suppe in Cappuccino- oder Espressotassen, gibt man einen Löffel geschlagene Sahne auf die Suppe und dekoriert mit Cayenne-Pfeffer.

Aus der HÄPPCHEN-ESSEN-Kochschule

Rezept

Vorspeise: Tomato-Shot | Ciabattasegel mit Meersalz und Olivenöl



Ciabattasegel

Zutaten:

1/4 Ciabatta-Brotstange
Fleur de Sel/Salz
Olivenöl

Zubereitung:

Das Ciabatta-Brot auf der Brotmaschine in hauchdünne Scheiben schneiden, auf ein Gitter legen und das Olivenöl mit einem Pinsel dünn auf die Scheiben streichen, mit ein wenig Fleur de Sel/Salz würzen und im Backofen bei stiller Hitze bei 180 Grad rösten.