

# Pikante Tomatensuppe

FÜR 4 PERSONEN

**800 g vollreife Tomaten**

**1 Knoblauchzehe**

**1 Bund Basilikum**

**3 dl kräftige Gemüsebouillon**

**6 GALA-Käsli Pfeffer**

**1 Teelöffel Zucker**

**Salz**

**Tabasco**

**1** Den Stielansatz der Tomaten herausschneiden. Die Tomaten kurz in kochendem Wasser blanchieren. Unter kaltem Wasser abschrecken und die Haut entfernen.

**2** 2 Tomaten vierteln, entkernen und in feine Würfelchen schneiden. Beiseite legen. Die restlichen Tomaten in grobe Stücke schneiden.

**3** Den Knoblauch schälen und in Scheibchen schneiden. Die Basilikumbblätter ebenfalls in feine Streifen schneiden.

**4** Die groben Tomatenstücke mit Knoblauch, Gemüsebouillon und 4 GALA-Käsli mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Zucker, Salz und Tabasco würzen. Das Basilikum beifügen. Die Suppe im Kühlschrank gut abkühlen lassen.

**5** Die Suppe in vorgekühlten Tellern anrichten. Aus den restlichen 2 GALA-Käsli mit Teelöffeln Nocken formen. Zusammen mit den beiseite gelegten Tomatenwürfelchen in die Suppe geben.

