

# Suppen:

## Tomatenkaltschale mit Büffel-Mozzarella

### Zubereitung

- ▷ Die Tomaten auf das Edelstahlblech legen und während 2 Minuten bei 100 °C dämpfen.
- ▷ Herausnehmen und mit einem kleinen Rüstmesser enthäuten.
- ▷ Die Tomaten halbieren, ausdrücken und dabei das Tomatenmark in einer Schüssel auffangen und bereithalten.
- ▷ Die Tomaten auf das Edelstahlblech zurücklegen, mit Salz und Pfeffer würzen und während 25 Minuten bei 100 °C weich garen.
- ▷ Herausnehmen und mit einem Stand- oder Stabmixer pürieren.
- ▷ Das ausgedrückte Tomatenmark durch ein feines Küchensieb streichen und zufügen.
- ▷ In einen Kochtopf geben und auf dem Herd aufkochen lassen.
- ▷ 1 dl Olivenöl zugeben und die Knoblauchzehe dazupressen.
- ▷ Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Rahm zufügen.
- ▷ Aufkochen lassen, vom Herd nehmen und kühl stellen.

### Anrichten

- ▷ Die Tomatenkaltschale auf 4 Suppenteller verteilen.
- ▷ Die Mozzarella-Scheiben hineinlegen und die Basilikumstreifen darüber verteilen.
- ▷ Mit Olivenöl beträufeln und mit Pfeffer bestreuen.

### Garstufen Tomaten

mit Vorheizen – Auflage 1

2 Minuten	100 °C Dämpfen
25 Minuten	100 °C Dämpfen

### Zutaten

700 g	frische Tomaten, Stielansatz entfernt, auf der gegenüberliegenden Seite kreuzweise eingeschnitten
1 dl	Olivenöl
1	Knoblauchzehe, halbiert, Keimling entfernt
1 dl	Rahm
	Salz und Pfeffer

### Zutaten Garnitur

200 g	Büffel-Mozzarella, in feine Scheiben geschnitten
1	kleiner Bund Basilikum, in feine Streifen geschnitten
2 EL	Olivenöl
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle