



# Tomatensuppe, kalt

- 12 größere Kirschtomaten
- 500 g normale, reife Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 1 rote Chilischote
- 500 g Vollmilchjoghurt
- 2 EL Wodka
- 1 TL Zucker
- 2 TL Salz



Kirschtomaten waschen, trockentupfen. Haut mit einem scharfen Messer oder Sparschäler in einem Stück rundum dünn abschälen und spiralförmig zu Rosen aufwickeln. Zugedeckt beiseite stellen. (Das ist eine Deko-Idee für Masochisten, die selbst anerkannte Bastelbegabungen nicht unbedingt hinkriegen; dann sieht's auch mit hauchdünn geschnittenen Tomatenscheibchen nett aus.)

Übrige Tomaten waschen, putzen. Mit den „geschälten“ Kirschtomaten klein würfeln. Zwiebel abziehen, fein würfeln, Chili längs halbieren, putzen, entkernen, waschen, klein hacken.

Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebel, Chili und Tomaten darin etwa 5 Minuten andünsten. Das Ganze pürieren, durch ein Sieb streichen und abkühlen lassen.

Joghurt, Wodka und Zucker unter die Suppe rühren. Mit Salz abschmecken und mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Kalte Suppe mit den Tomaten-Rosen garniert (siehe oben) servieren.