

# Gelbe Tomatensuppe im Weckglas & Vallendar Gourmet Spray Wacholder



**Flascheninhalt:** 0,1 Ltr.

**Alkoholgehalt:** 71% vol.



## Zutaten für 4 Personen:

1 Weiße Gemüsezwiebel mittelgroß, geschält, gewürfelt  
100 g Knollensellerie, geschält, gewürfelt nur weiße Teile verwenden  
1 Karotte, mittelgroß, geschält, gewürfelt  
2 EL Pflanzenöl  
1 TL Koriandersaat gemahlen  
15 ml Aceto Balsamico Bianco  
600 ml heller Geflügelfond oder Tomatenabhang  
600 g gelbe Tomaten  
100 g Crème fraîche  
Salz, Zucker  
Weißer Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung

Die Zwiebel, Sellerie und die Karotte in heißem Öl ca. 2 Minuten farblos dünsten. Die Koriandersaat kurz mitschwitzen und mit erst mit dem Essig dann mit dem Fond ablöschen und aufkochen lassen. Die Tomaten waschen, putzen und in Stücke schneiden. Zur Suppe geben und etwa 15 Minuten leise köcheln lassen. Anschließend fein pürieren (nach Belieben durch ein Sieb streichen) und nach Bedarf noch ein wenig einköcheln lassen. Die Crème fraîche einrühren. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken, gegebenenfalls noch ein Spritzer Aceto dazugeben.

## Fertig stellen

Die Suppe vor dem Servieren kurz aufkochen und nochmals mit dem Zauberstab und eventuell einer Flocke Butter aufmixen. Die Gelbe Tomatensuppe mit einem Ausgießer in vier vorgewärmte Weckgläser einfüllen. Die Gläser bis zur Hälfte eingießen und den inneren Rand sowie die Oberfläche der Suppe mit Vallendar Gourmet Spray Wacholder besprühen. Vor dem servieren die Gläser verschließen und erst am Gast öffnen.

## Tipp

Genießen Sie die Suppe mit Grissini, Wildschinken oder Bresaola. Das Gourmet Spray am Tisch einsetzen und mit den Beilagen kombinieren.