

# Tomatensuppe mit Tomaten-Grießbällchen, Zwiebel-Crunch

## Für zwei Personen

### Für die Suppe:

50 g Kidneybohnen	500 g kl. Rispen-Tomaten	1 Zwiebel
250 ml Rinderfond	1 cm Ingwer	$\frac{1}{4}$ TL Kreuzkümmelsamen
Salz	6 Pfefferkörner	

### Für die Bällchen:

50 g Hartweizengrieß	50 g Weichweizengrieß	1 große Tomate
1 EL Tomaten-Ketchup	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	1 Peperoni
75 ml Buttermilch	1 TL Natron	1 Zitrone
Eiswasser	Salz	

### Für den Zwiebel-Crunch:

6 EL Kichererbsenmehl	1 rote Zwiebel	Öl
1 EL getrock. Oregano	Salz	

### Für die Salsa:

1 große Tomate	2 Schalotten	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander
1 Zitrone	4 EL Weißweinessig	2 EL Olivenöl
Salz		

### Für die Garnitur:

1 große Tomate	Gartenkresse	Salz
----------------	--------------	------

## Für die Suppe:

Die Kidneybohnen über Nacht einweichen. Kidneybohnen anschließend abgießen und mindestens 20 Minuten im gesalzenem Wasser köcheln lassen. Rispen-Tomaten kurz in kochendes Kidneybohnen Wasser tauchen, um Schale zu lockern. Haut von Tomaten schälen. Ingwer, Pfefferkörner und Kreuzkümmel in einer Pfanne braten. Zwiebel abziehen und feinschneiden. Geschälte Tomaten zusammen mit gebratenen Gewürzen in einem Mixer zerkleinern. Mit Rinderfond zu den Kidneybohnen geben und köcheln lassen.

## Für die Bällchen:

Tomatenfleisch von einer großen Tomate pürieren. Korianderstängel und Peperoni kleinhacken. Hartweizengrieß, Weichweizengrieß mit pürierter Tomate, Ketchup, Buttermilch, Salz, Natron und Zitronensaft mischen. 15 Minuten ruhen lassen. Es sollte dickflüssig sein. Falls nötig ein wenig Wasser dazu gießen. Teig in Muffin Förmchen geben und im Dampfgarer ca. 10 Minuten garen. Danach die Muffin Förmchen auf eiskaltes Wasser legen.

## Für den Zwiebel-Crunch:

Zwiebel abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Kichererbsenmehl, Salz und Oregano mischen. 10 Minuten ruhen lassen. Öl in Pfanne erhitzen. Zwiebelscheiben in der Panade wälzen und in Öl frittieren.

## Für die Salsa:

Tomate vierteln und Fleisch rauslöffeln. Rest klein hacken. Schalotten abziehen, kleinschneiden und in Weißweinessig einweichen. Gehackten Koriander, Zitronensaft, Salz, Essig-Zwiebeln, Olivenöl und Tomaten zusammen mischen.

## Für die Garnitur:

Eine große Tomate in dünne runde Scheiben schneiden und salzen. Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Kresse garnieren und servieren.

Anu Jauhan am 23. August 2023