

# Tomaten-Suppe mit Gin-Sahne

**Für 2 Personen**

**Für die Käsestangen:**

60 g Pecorino	100 g Blätterteig	Mehl
1 Eigelb	1 EL Sahne	Salz, Pfeffer

**Für die Suppe:**

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	4 Fleischtomaten
1 kleine Kartoffel, mehlig	1 EL Olivenöl	Zucker
300 ml Gemüsebrühe	1 TL Oregano	1 Zweig Thymian
Salz, Pfeffer	50 g Sahne	10 ml Gin
1/2 Bund Basilikum		

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 190 Grad) vorheizen.

Für die Käsestangen den Käse fein reiben. Den Blätterteig mit etwas Mehl zu einem Rechteck auswellen. Eigelb mit Sahne verquirlen und auf den Teig streichen. Käse darüber streuen und mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Die belegte Teigplatte zusammenklappen und nochmals mit dem Rollholz etwas auswellen. Dann in ca. 2,5 cm dicke lange Streifen schneiden. Die Streifen in sich drehen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Im heißen Ofen ca. 12 Minuten goldgelb backen. Für die Suppe Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. Tomaten halbieren, den Strunk entfernen dann in Würfel schneiden. Kartoffel schälen und in dünne Scheiben hobeln. In einem Topf mit 1 EL Olivenöl Zwiebel und Schalotte anschwitzen. Tomaten und Kartoffel zugeben und mit anschwitzen. 1 Prise Zucker untermischen und die Brühe angießen. Oregano und Thymian zugeben und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Dann die Suppe durch ein Sieb oder die Flotte Lotte streichen. Die Suppe nochmals aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sahne schlagen und mit Gin vermischen. Basilikum in feine Streifen schneiden und unter die Suppe mischen. Die Suppe anrichten und einen Klecks Ginsahne obenauf geben. Mit den Käsestangen servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 6. Mai 2010