

#TomatoKing

Die Rezepte zur Challenge des Jahres – Challenge 5 „Abkühlung gefällig?“

Koch: Adrian Schoetzau

Für das Tomatenconsommé

Zutaten

2,5kg	Tomatenpüree aus der Dose
100g	Eiweiß
1	Zwiebel
1	Karotte
1	Sellerie

Zubereitung

- Alle Zutaten miteinander mixen, in einen Topf geben und aufkochen.
- Über Nacht im Kühlschrank in einem Passiertuch abhängen lassen.

Für den Tomateneistee

Zutaten

200g	Tomatenconsommé
1 Beutel	Minztee
1 Beutel	Grüner Tee
¼	Limette
	Minze und Tomate zum Garnieren
	Süßungsmittel nach Belieben (in meinem Fall Agavendicksaft)

Zubereitung

- Das Tomatenconsommé aufkochen.
- Beide Teebeutel dazugeben, den grünen Tee drei Minuten und den Minztee fünf Minuten ziehen lassen.
- Alles abkühlen lassen, mit Limette und Süßungsmittel abschmecken und eiskalt servieren.