# PARADEISERSUPPE
## MIT HANDS ON GIN-OBERS

GÖLLES
www.goelles.at

Schwierigkeit

**FÜR 4 PERSONEN**
Zubereitung: ca. 30 Minuten

| | |
|---|---|
| 1/2 Bund | Jungzwiebel |
| 1 | rote Chilischote |
| 3 El | Olivenöl |
| 800 g | Paradeiser, geschält |
| 300 ml | Gemüsesuppe |
| | Salz |
| 1 Prise | Zucker |
| 100 ml | Schlagobers |
| 2 cl | HANDS ON Gin |

**1.** Jungzwiebel putzen, den weißen Teil in Ringe schneiden und den hellgrünen Teil beiseitestellen. Die Chilischote fein hacken.

**2.** Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebelringe und Chili darin glasig dünsten, die geschälten Paradeiser zugeben und mit der Gemüsesuppe aufgießen. Alles aufkochen und kräftig mit Salz und Zucker würzen.

**3.** Die Suppe mit dem Mixer fein pürieren, eventuell nachwürzen und ca. 15 Min. zugedeckt auf kleiner Stufe leicht köcheln lassen.

**4.** Schlagobers steif schlagen und den Gin vorsichtig unterheben. Nun den hellgrünen Teil der Jungzwiebel fein würfeln.

**5.** Die Suppe mit dem Gin-Obers und den Zwiebelwürfeln garniert servieren.