



Bloody- Mary Suppe

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

1 Bd. 1 dl	Basilikum frisch Wodka	Basilikum in feine Streifen schneiden und während 15 Minuten in Wodka einlegen. Einige Blätter zum Garnieren auf die Seite legen.
1 1 1 EL	Zwiebel gehackt Knoblauchzehe gehackt Olivenöl	Olivenöl in Pfanne geben, Zwiebel und Knoblauch andünsten.
2 dl	Gemüsebouillon	Mit der Bouillon ablöschen, Flüssigkeit um die Hälfte reduzieren.
8 dl 2 EL	Tomatensaft Paniermehl	Tomatensaft und Paniermehl beifügen, aufkochen
	Tabasco Worchestersauce Salz Pfeffer aus der Mühle	Wodka und Basilikum beigeben und mit Tabasco, Worchestersauce, Salz und Pfeffer würzen.
		Mit einigen Basilikumblättern garnieren und sofort servieren.