

# Tomatensuppe mit Zitronen-Panna-cotta

für 4 Personen

## Panna cotta:

2 Blatt Gelatine	in kaltem Wasser 10 Min. einweichen
2dl Vollrahm	in Pfanne geben, aufkochen
½ Zitronenschale 1 Zweig Rosmarin	zugeben, auf kleiner Stufe 10 Min. ziehen lassen absieben und zurück in die Pfanne geben, Gelatine abtropfen, zugeben, auflösen
Salz, Pfeffer, Tabasco	würzen

Masse in 4 Förmchen à ½ dl füllen und ca. 4 Std. fest werden lassen.

## Tomatensuppe:

2EL Olivenöl	in Pfanne erhitzen
800g reife Tomaten	waschen, in Würfel schneiden, zugeben
1 Zweig Rosmarin 1KL Salz	zugeben würzen, ca. 20 Min. dämpfen Pürieren, evtl. sieben
2EL Gin Tabasco Salz, Pfeffer	abschmecken, auskühlen lassen

Panna cotta aus den Förmchen in Suppenteller stürzen. Mit Tomatensuppe umgiessen. Nach Belieben mit Zitronenresten und Rosmarin umgiessen.