

Vegane Virgin Bloody Mary



Foto Credit: freepik.com@angelika-mostova

Zutaten für etwa 2 Gläser

- 600 g Tomaten | alternativ: etwa 250 bis 400 ml Tomatensaft als Fertigprodukt
- etwa 2 Spritzer Tabasco*
- Saft einer 1 Limette
- etwa 4 Spritzer Worcestersauce*
- Salz
- Pfeffer, z.B. frisch gemahlen
- optional: 1 Prise Sellarisalz*
- optional: Trinkhalme und Augäpfel aus Kunststoff

Abkürzungen: ml = Milliliter | TL = Teelöffel

Du hast etwas nachgemacht?



Zeig es uns auf Instagram mit
@waf.foodies oder #waffood #wafvegan
#wafveggie #wafkochen #wafbacken

Zubereitung

1. Tomatensaft selber machen: Die Tomaten waschen und trocknen. Den Strunk jeweils keilförmig entfernen. Die Haut der Tomaten kreuzförmig einritzen. Anschließend die Tomaten für etwa 2 bis 5 Minuten in kochendes Wasser legen. Danach die Tomaten über ein Sieb abgießen und enthäuten. **Hinweis:** Sind die Tomatenkerne unerwünscht, können diese samt dem Gehäuse entfernt werden.

2. Die gehäuteten Tomaten würfeln, in einen Topf geben und einmal aufkochen lassen. Danach so lange unter mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Tomatenwürfel nahezu zerfallen. Mit einem Stabmixer oder Pürierstab alles zu einer homogenen Masse verarbeiten und erneut für etwa 5 Minuten sprudelnd köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren. Den Tomatensaft mit Salz und Pfeffer abschmecken und vollständig abkühlen lassen. Auf Wunsch kann der Tomatensaft mit etwas Brühe oder Wasser verdünnt werden.

Virgin Bloody Mary zubereiten: Dafür Tomatensaft, Tabasco, Limettensaft und Worcestersauce miteinander mixen. Mit Salz, Pfeffer und optional Sellarisalz abschmecken. Auf etwa zwei Gläser verteilen und sofort servieren.