

Blondy Bloody Mary

Rezept von Meta Hildebrand



Blondy Bloody Mary

Für 2 Personen

Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten

Genussfertig: in ca. 12–15 Stunden (wegen der Tomaten)

Pro Glas:

5 g Kohlenhydrate, 1 g Eiweiss, 0,3 g Fett, 99 kcal

Zutaten:

- 80 ml Wodka (z.B. Ketel One Vodka)
- 500 g Tomaten (ergibt 200 ml)
- Saft einer $\frac{1}{2}$ Zitrone (15 g)
- 5–7 Tropfen Worcestersauce
- 4–10 Tropfen Tabasco
- Salz, Pfeffer
- Eiswürfel
- Stangensellerie (2 Stangen)

Zubereitung:

1. Tomaten waschen und klein schneiden. In ein Passiertuch geben, straff zusammenknuten und auf ein Sieb über ein Litermass stellen – z.B. über Nacht im Kühlschrank.
2. Die helle Tomatenflüssigkeit (ca. 200 ml) mit Wodka und Zitronensaft mischen. Je nach gewünschter Stärke Tabasco dazugeben. Mit Worcestersauce, Salz und Pfeffer würzen.

3. Eiswürfel in die Gläser geben, mit dem Cocktail auffüllen. Selleriestangen waschen und zum Ausgarnieren verwenden.

Tipp: Die restlichen Tomaten aus dem Passiertuch kann man gut in einen Sugo oder in ein Risotto mischen.

Rezept von Meta Hildebrand. Der Download und Ausdruck sind nur für den privaten Gebrauch gestattet. Jede gewerbliche Nutzung oder Weiterverbreitung ist untersagt.