

Peperoni-Tomaten-Capuccino (4 Personen)

300 g rote Peperoni	Peperoni waschen, mit dem Sparschäler dünn schälen, halbieren, entkernen und in feine streifen schneiden.
1 kl. Dose Pelati, gehackt 1 EL Tomatenpüree 1 Prise Zucker ½ dl Noilly-Prat 1 Knoblauchzehe, gepresst	Alle Zutaten in eine Pfanne geben, Peperoni begeben , aufkochen und zugedeckt unter gelegentlichem Führen ca. 20 Min. kochen. Alles gut mixen.
120 g Pfeffer-Boursin	Pfefferkäse in die warme Masse geben und nochmals gut mixen.
Salz, Pfeffer 1 EL Ketchup einige Spritzer Tabasco	Evt. 1-2 dl Bouillon zum Verdünnen. Die Suppe abschmecken, in kleine Gläser oder Espressotassen füllen, mind. 2 Std. kühl stellen.
8 Basilikumblätter ½ dl Rahm, geschlagen Salz	Basilikum sehr fein schneiden und mit dem Rahm mischen, würzen.
Basilikum	Anrichten Den Basilikumrahm als Häubchen auf die Capuccinos geben und mit je einem Basilikumblatt garnieren, sofort servieren.