



Weißer Tomatensuppe mit Pacific Prawns und Koriander

Zeitaufwand: 60 Min. / Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

1 Pacific Prawns Original »

0,5 Bund(e) Koriander

50 ml Olivenöl

25 g Cashewkerne

Salz

Für die Suppe:

1 kg Strauchtomaten, reif

1 Zwiebel(n)

2 Knoblauchzehe(n)

1 EL Butter

1 EL Mehl (Type 405)

100 g Sahne (30% Fett)

Salz

1 TL Tabasco

Zubereitung

1. Am Vortag für die Suppe Tomaten waschen, trocken tupfen, Strunk entfernen und grob würfeln. Tomaten in eine Schüssel geben und mit einem Pürierstab fein mixen. Sauberes Geschirrtuch mit Wasser anfeuchten und auf ein Sieb legen. Sieb auf eine ausreichend große Schüssel legen und die Tomatenmasse in das Geschirrtuch geben. Über Nacht im Kühlschrank passieren lassen.
2. Am Folgetag Pacific Prawns nach Packungsangabe auftauen.
3. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch darin glasig anschwitzen. Mehl drüberstreuen und mit anschwitzen. Unter Rühren passierten Tomatenfond und Sahne zugeben. Alles ca. 10 Minuten köcheln lassen.
4. In der Zwischenzeit Koriander waschen, trocken schütteln und die Blätter grob zerzuofen. Koriander.

**Utensilien: Brett, Messer,
Schüsseln, Pürierstab, Geschirrtuch,
Sieb, Topf, hohes Gefäß**

Olivenöl, Cashewkerne und Salz in ein hohes Gefäß
geben und zu einem feinen Pesto pürieren.

5. Tomatensuppe mit Salz und Tabasco würzen, Pacific Prawns in die Suppe geben und ca. 2 Minuten erwärmen. Suppe anrichten und mit Pesto garnieren.

Wichtiger Hinweis: Das Produkt vor dem Verzehr
durcherhitzen!