

# Tomatensuppe mit Zimt und Garnelen

Für 4 Personen

## Zutaten

Für die Tomatensuppe:

1 kleine Zwiebel

1/2 l Gemüsebrühe

1 Knoblauchzehe

650 g stückige Tomaten (aus der Dose)

50 ml mildes Olivenöl

einige Stiele Basilikum · 1 Zimtsplitter

Salz · Pfeffer aus der Mühle

Zucker · Chilipulver · 1 EL Basilikum (frisch geschnitten)

Für die Croûtons:

1 Scheibe Toastbrot

1 EL Butter · 1 Stück Zimtrinde

Für die Garnelen:

4 Garnelen (à ca. 30 g)

1 TL Öl

je 1 Msp. abgeriebene unbehandelte Zitronen- und Orangenschale

mildes Chilisalz



(C) Eising Studio Food & Video für ZS Verlag

1 Für die Tomatensuppe die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Zwiebelwürfel in einem Topf mit der Brühe erhitzen und knapp unter dem Siedepunkt 5 Minuten ziehen lassen.

2. Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Die Tomaten zur Brühe geben und erhitzen. Den Knoblauch hinzufügen und die Tomatensuppe mit dem Stabmixer pürieren, dabei das Olivenöl nach und nach dazugeben und untermixen.

3. Die Basilikumstiele waschen und trocken schütteln. Den Zimt mit den Basilikumstielen in die Suppe geben, einige Minuten ziehen lassen und wieder entfernen. Die Tomatensuppe mit Salz, Pfeffer und je 1 Prise Zucker und Chilipulver würzen.

4. Für die Croûtons das Toastbrot in 1/2 cm große Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Brotwürfel darin bei milder Hitze rundum goldbraun rösten. Etwas Zimt darüberreiben.

5. Für die Garnelen die Garnelen schälen, am Rücken entlang einschneiden und den dunklen Darm entfernen. Die Garnelen waschen, trocken tupfen und längs halbieren. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Garnelenhälften darin auf der Hautseite bei mittlerer Hitze 1 bis 2 Minuten braten, bis sie sich aufdrehen. Dann wenden, die Pfanne vom Herd nehmen und die Garnelen in der Resthitze durchziehen lassen. Die Zitronen- und Orangenschale darüberstreuen und mit Chilisalz würzen.

6. Die Tomatensuppe auf vorgewärmte tiefe Teller oder Schälchen verteilen. Die gebratenen Garnelen daraufgeben und die Suppe mit Basilikum und den Zimt-Croûtons bestreut servieren.



Mehr Rezepte in  
Alfons Schuhbeck: Schuhbecks Welt der Kräuter & Gewürze