

# Asiatische Tomaten-Suppe mit Garnelen-Spieß

**Für zwei Personen**

**Für die Tomatensuppe:**

750 ml Gemüsefond

$\frac{1}{2}$  Banane

1 Priesse gemahlener Ingwer

mildes Currypulver

Sesamöl

3 Strauchtomaten

1 Stück Ingwer (2,5 cm)

1 EL mildes Mango-Chutney

100 ml Kokosmilch

Salz

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 EL Crème-fraîche

2 EL Sahne

schwarzer Pfeffer

**Für den Garnelenspieß:**

4 Riesengarnelen

schwarzer Pfeffer

1 Chilischote

Salz

Für die Tomatensuppe etwas Öl in einer Pfanne erhitzen.

Die Zwiebel fein hacken und in der Pfanne glasig anbraten. Den Knoblauch abziehen, fein hacken und gemeinsam mit dem Ingwer, dem Ingwerpulver und dem Currypulver in die Pfanne geben.

Die Tomaten waschen, ebenfalls in die Pfanne geben und alles fünf Minuten anbraten.

Das Ganze mit Gemüsefond ablöschen und 15 Minuten weiter köcheln lassen. Anschließend die Banane, die Sahne und die Kokosmilch dazugeben und pürieren.

Das Mango Chutney unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Garnelen waschen und putzen, gemeinsam mit der Chilischote in etwas Öl glasig anbraten, mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Suppe in einem tiefen Teller anrichten und gemeinsam mit den Garnelen servieren.

Florian Scheil am 14. April 2015