

Tomaten-Suppe 'Aztekische Art' mit Quesadilla

Für zwei Personen

Für die Tomatensuppe:

2 Tomaten	1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch
2 getrocknete Epazote-Blätter	1 TL getrockneter Oregano	1 Msp gemahlener Kreuzkümmel
$\frac{1}{2}$ TL Cayennepfeffer	1 EL Tomatenmark	250 ml Hühnerfond
20 ml Pflanzenöl	Zucker	

Für die Suppeneinlage:

100 g Emmentaler	50 g Feta	100 ml Sahne
------------------	-----------	--------------

Für die Quesadilla:

2 Weizentortillas	150 g Manchegokäse	2 Frühlingszwiebeln
1 Bund Koriander	1 rote Chili	Butterschmalz

Für die Suppe die Schalotte und den Knoblauch abziehen und vierteln. Die Tomaten vom Grün befreien und kleinschneiden. Alles zusammen in einen Mixer geben und den Oregano, den Kreuzkümmel, den Cayennepfeffer und etwas kaltes Wasser ebenfalls untermengen und fein pürieren. Eine Pfanne mit dem Pflanzenöl erhitzen und das Tomatenmark darin einige Minuten anbraten. Die Suppe aus den Mixer dazu gießen. Die Epazote-Blätter hacken und zusammen mit dem Hühnerfond einrühren. Das Ganze etwa zehn Minuten kochen lassen und anschließend mit etwas Zucker abschmecken.

Für die Quesadilla den Käse reiben und den Koriander hacken. Die Chili halbieren, vom Kerngehäuse befreien und kleinschneiden. Die Frühlingszwiebeln von den Enden befreien und ebenfalls kleinschneiden. Alles mit dem Käse vermengen. Eine Pfanne mit etwas Butterschmalz erhitzen und einen Weizentortilla hineingeben. Die Käse-Kräuter-Mischung darauf geben und mit dem zweiten Weizentortilla zudecken. Von beiden Seiten goldbraun anbraten.

Den Emmentaler reiben und als Einlage in einen tiefen Teller geben. Die Suppe aufgießen und anschließend den Feta darüber zerbröckeln.

Die aztekische Suppe anrichten, mit etwas Sahne garnieren und servieren.

Christian Elsner am 07. Juli 2015