

Tomaten-Suppe mit knuspriger Chorizo-Tasche

Für 4 Personen

Für die Chorizotasche:

2 Kartoffeln, vorw. festk.	Salz	1 Zwiebel
1 EL Butter	3 Stängel glatte Petersilie	100 g Chorizo
4 Blätter Brickteig	4 EL Olivenöl	

Für die Tomatensuppe:

3 Schalotten	1 Knoblauchzehe	1 Chilischote
1 Bund Basilikum	6 Strauch-Tomaten	600 g Flaschen-Tomaten
5 EL Olivenöl	400 ml Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer, Zucker

Kartoffeln gut waschen, in leicht gesalzenem Wasser weichkochen. Dann abschütten, erkalten lassen und pellen.

Für die Suppe die Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln.

Chilischote abwaschen, der Länge nach teilen, Kerne und Seitenwände entfernen und Chili klein schneiden.

Basilikum abbrausen, trocken schütteln, die Blätter von den Stielen zupfen. Stiele nicht wegwerfen.

Die Tomaten kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser übergießen und anschließend vorsichtig die Haut abziehen, anschließend den Strunk entfernen.

Tomaten in Stücke schneiden.

Olivenöl in einem Topf erhitzen und Schalotten und den Knoblauch darin glasig anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Tomatenstücke und die Basilikumstiele dazu geben. Mit der Brühe auffüllen und aufkochen.

Die Suppe bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten köcheln.

Währenddessen für die Taschen Zwiebel schälen und fein schneiden.

In einer Pfanne Butter erhitzen und die Zwiebel darin goldgelb anschwitzen.

Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Von der Chorizo die Pelle abziehen, Chorizo in kleine Würfel schneiden.

Kartoffeln grob zerstampfen. Zwiebeln, Petersilie und Chorizo untermischen.

Brickteig auslegen, etwas Chorizo-Masse darauf geben, den Rand mit etwas kaltem Wasser bepinseln und zu einem Päckchen zusammenklappen.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Teigpäckchen darin von allen Seiten knusprig braten.

Die Suppe mit dem Stabmixer pürieren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die Suppe auf tiefen Tellern anrichten, mit Basilikum bestreuen und die Chorizotaschen separat dazu reichen.

Ali Güngörmüs am 06. September 2021