

Suppe

Tomaten-Orangen-Suppe mit Garnelen und Basilikum

Zutaten:

200 g Tomaten
0.5 St. Orange
0.2 Bund Basilikum
30 ml Olivenöl
160 g Garnelen klein
1 Pr. Salz
1 Pr. Pfeffer

Zubereitung:

Die Tomaten vom Strunk entfernen, klein schneiden und mit einem Esslöffel Olivenöl, einem Zweig kleingeschnittenem Basilikum, dem Saft der Orange und etwas Salz und Pfeffer 30 Minuten lang marinieren und dann pürieren. Die Garnelen salzen und in der Pfanne braten. Den restlichen Basilikum in feine Streifen schneiden. Die Suppe auf die Gläser verteilen. Die Garnelen ebenfalls verteilen und mit den Basilikumfäden garnieren. Servieren.