



Peperoni-Tomatensuppe mit Riesencrevetten

Rezept von **Stefan Meier**
Restaurant Rathauskeller, Zug



- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Peperoni
- 1 Zwiebel
- 1 Kartoffel
- 1 kleine Chili
- 3 EL Olivenöl
- 400 g Pelati
- 4 dl Wasser
- 7 EL Kikkoman Sojasauce
- Pfeffer und Salz
- 12 Riesencrevetten
- 4 Zitronengrasstängel

Zubereitung Knoblauchzehe schälen, halbieren, Keimling entfernen. Knoblauch, Peperoni, Zwiebel, Kartoffel und Chili rüsten und in kleine Würfelchen schneiden. Mit Olivenöl in einer Pfanne ca. 3 Minuten andünsten. Pelati, Wasser und Sojasauce beifügen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und ca. 30 Minuten köcheln lassen. Riesencrevetten ca. 3 Minuten in einer Pfanne mit Dämpfeinsatz bei 100°C dämpfen. Suppe pürieren und in 4 Suppenschalen verteilen. Zitronengrasstängel über die Suppenschalen legen und je drei Riesencrevetten über die Zitronengrasstängel hängen.

Zutaten für 4 Personen