MARLEY SPOON

Tomatensuppe mit Sellerie und Garnelen

dazu Knoblauchbaguette

ca. 35min 4 Portionen

Diese Suppe wirst du bestimmt nicht alleine auslöffeln! Denn schon der Duft von Zwiebeln, Sellerie und chinesischen Gewürzen, die zum Ansetzen der Tomatenbrühe sanft im Topf anbraten, wird die potenziellen Tischgäste in die Küche locken. Als feine Einlage schwimmen Garnelen in der Suppe, die mit pikanter Chilipaste verfeinert wird. Dazu gibt es krosses Knoblauchbaguette zum Eintunken. Gemeinsam schmeckt es doch am besten!

Was du von uns bekommst

- 2 Zwiebeln
- 3 Stangensellerie [1]
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Baguettebrötchen [3]
- 4 Tomaten
- 1 Pck. chinesisches 5-Gewürze-Pulver
- 400g passierte Tomaten
- 25g koreanische Chilipaste [3,5]
- 50ml Tamari-Sojasauce [5]
- 2 Pck. ASC-Garnelen, aufgetaut [2]

Was du zu Hause benötigst

- 6EL Butter [4]
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- großer Topf
- Messbecher
- Knoblauchpresse
- Alufolie
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene
Sellerie (1), Krebstiere (2), Gluten (3), Milch (4), Sojabohnen (5). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion
Energie 600kcal, Fett 31.5g, Kohlenhydrate 55.3g, Eiweiß 23.7g

1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. 6EL Butter Raumtemperatur annehmen lassen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und fein würfeln. Den **Sellerie** in dünne Scheiben schneiden.

2. Gemüse braten

Die **Zwiebeln** und den **Sellerie** in einem großen Topf mit 3EL Olivenöl und 1TL Salz bei mittlerer Hitze ca. 10Min. weich braten, dabei ab und an umrühren.

3. Brötchen vorbereiten

Den **Knoblauch** schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken oder sehr fein würfeln. Die **Brötchen** jeweils im Abstand von 1–2cm bis zur Hälfte einschneiden und auf ein Stück Alufolie legen.

4. Brötchen aufbacken

Den **Knoblauch** mit der weichen Butter sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verrühren. Die **Knoblauchbutter** in die Einschnitte streichen, dann die **Brötchen** in die Alufolie einwickeln und auf einem Backblech im Ofen ca. 8Min. erwärmen. Die Folie öffnen und die **Knoblauchbaguettes** ca. 4Min. knusprig und goldbraun backen.

5. Suppe kochen

Die **Tomaten** in ca. 1cm große Würfel schneiden. Das **5-Gewürze-Pulver** zum **Gemüse** in den Topf geben und ca. 1Min. mitbraten. Die **Tomaten**, die **passierten Tomaten**, **1EL Chilipaste oder mehr nach Geschmack**, die **Sojasauce**, 4EL Essig, 4TL Zucker und 700ml Wasser zugeben, zum Kochen bringen und ca. 10Min. köcheln lassen.

6. Garnelen garen

Die **Garnelen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen, in den Topf geben und ca. 2Min. köcheln lassen, bis sie gar sind. Die **Suppe** und die **Garnelen** auf Teller verteilen und mit dem **Knoblauchbaguette** servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**