

# Melanzani-Schaumsuppe mit Garnele

**Zubereitungszeit:**

**ca. 45 Min.**

## Zutaten für 4 Personen

2 Melanzani  
2 Schalotten  
1 Lt Rindsuppe od. Gemüsesuppe  
¼ Sahne  
2 EL Parmesan  
Etwas kalte Butter  
4 Kirschtomaten  
Olivenöl

4 Garnelen

Paprikagemüse  
1 rote und gelbe Paprika  
1 kleine Zucchini  
Etwas Knoblauch  
2 EL Tomatenmark  
Salz / Pfeffer  
Rosmarin  
Thymian- Zweige



## Zubereitung:

Die gehackten Schalotten in etwas Olivenöl kurz anschwitzen. Die geschälten, würfelig geschnittenen Melanzani dazugeben, salzen und pfeffern.

Mit der leichten Rindsuppe aufgießen.

Zugedeckt schnell weich dünsten, mixen, mit Sahne und Parmesan verfeinern.

Eine Stunde ziehen lassen.

Anschließend mit dem Stabmixer durch ein Sieb passieren, mit etwas kalter Butter aufschäumen.

Die Tomaten blanchieren, abschrecken und schälen. Die Kappen abschneiden und aushöhlen, dann mit dem Paprikagemüse füllen.

Paprika in kleine Würfel schneiden, die Paprika mit Rosmarin, Thymianzweig in Olivenöl anbraten.

Zucchiniwürfel zugeben und mit Knoblauch, Salz, Pfeffer, Tomatenmark abschmecken, kurz andünsten.

4 Stk. Melanzani dünn geschnitten in Mehl oder Maizena kurz wenden und in Olivenöl knusprig braten.

**Weinempfehlung:**

Riesling

**Kochabend:**

6. Mär, 2019 / Diesel