

Mexikanische Tomatensuppe

Zutaten:

- 10 Tomaten
- 3 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Chilipulver
- 2 EL Kreuzkümmel
- 1200ml Geflügelbrühe
- 800g Venusmuscheln
- 175ml Weißwein
- 0,5 Bund Frühlingszwiebeln
- 125g Joghurt
- Salz
- Pfeffer
- 1 Limette
- 5 Tacoschalen





Zubereitung:

Stielansätze der Tomaten keilförmig herausschneiden. Tomaten halbieren und die Kerne entfernen. Tomaten auf einem Backofenrost unter dem vorgeheizten Grill rösten, bis die Haut schwarz wird. Tomaten etwas abkühlen lassen. Von den abgekühlten Tomaten die Haut abziehen.

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. 1 EL Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze farblos andünsten.

Tomaten, Chilipulver und Kreuzkümmel dazugeben, kurz andünsten und die Geflügelbrühe zugießen. 30 Minuten bei mittlerer Hitze garen.

Inzwischen die Muscheln gründlich waschen und abtropfen lassen. Geöffnete Muscheln aussortieren.

Restliches Öl in einem Topf erhitzen, Muscheln hineingeben, kurz anbraten. Wein zugießen und die Muscheln zugedeckt 3-4 Minuten dämpfen. Muscheln, die sich nicht geöffnet haben, aussortieren.

Muscheln mit einer Schaumkelle aus dem Sud heben, Sud durch ein feines Sieb zur Suppe gießen.

Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden. Joghurt mit etwas Salz glattrühren.

Limette halbieren und auspressen. Tacoschalen in einem Gefrierbeutel zerkleinern und zur Suppe geben.

Tacos in der Suppe 4 Minuten kochen. Die Suppe fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und 2 EL Limettensaft abschmecken.

Muscheln in der Suppe erwärmen. Die Suppe mit den Zwiebelringen bestreuen und mit dem Joghurt servieren.