

Tomaten-Creme-Suppe mit Mozzarella-Sticks

Für zwei Personen

Für die Tomaten-Creme-Suppe:

250 g passierte Tomaten	$\frac{1}{4}$ Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
2 Karotten	1 Zweig Basilikum	$\frac{1}{2}$ EL Butter
60 g Schmand	500 ml Gemüsefond	1 EL Tomatenmark
1 TL Speisestärke	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	Oregano
Salz	Pfeffer	

Für die Mozzarella Sticks:

300 g Mozzarella am Stück	2 Eier	100 g Paniermehl
100 g Panko-Mehl	Knoblauchpulver	Oregano
Basilikum	Paprikapulver	Öl, Salz, Pfeffer

Für die Tomaten-Creme-Suppe:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Karotten schälen, von Enden befreien und in Würfel schneiden. Eine Pfanne mit Butter erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Karotten darin anschwitzen. Passierte Tomaten und Tomatenmark dazugeben und mit Gemüsefond aufgießen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Oregano würzen und auf kleiner Flamme köcheln lassen. Speisestärke in etwas kaltem Wasser anrühren. Die Suppe mit einem Stabmixer pürieren, mit Speisestärke abbinden und mit Schmand abschmecken. Basilikum abbrausen, trocken wedeln und kleinhacken. Über der Suppe verteilen.

Für die Mozzarella Sticks:

Mozzarella in etwa 20 Sticks schneiden. In einer Schüssel Eier mit 65 ml Wasser verquirlen. In einer weiteren Schüssel Paniermehl, Panko-Mehl, Paprikapulver, Knoblauchpulver, Oregano, Basilikum, Salz und Pfeffer miteinander vermischen. Mozzarella Sticks zunächst in Ei, dann in der Paniermehl-Mischung wenden, anschließend nochmal im Ei und abermals in der Paniermehl-Mischung wenden. Öl in einem Topf erhitzen und die Mozzarella Sticks darin für 1-2 Minuten goldbraun frittieren. Anschließend herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Tomaten-Creme-Suppe in tiefen Tellern anrichten und die Mozzarella- Sticks in ein Schälchen daneben stellen und servieren.

Lisa Dahlke am 13. Juni 2017