

Sommerliche Pfirsich- Tomaten-Suppe mit Gurke und Paprika

Für 4 Personen

Zutaten:

Für die Suppe:

4 Pfirsiche
2 rote Paprikaschoten
1 grüne Paprikaschote
1 kleine Vogelaugenchili
30 g Ingwer
2 Salatgurken
2 Fleischtomaten
1 TL Zitronensaft
1/2 TL edelsüßes Paprikapulver
1 Msp. Kreuzkümmelpulver
Salz
Pfeffer, aus der Mühle

Außerdem:

200 g bunte Kirschtomaten
12 gekochte Garnelen
frische Kräuter, zum Garnieren (Basilikum, Minze, Kresse)

Zubereitung:

1. Die Pfirsiche waschen, halbieren und entkernen. In Spalten schneiden und in einer Grillpfanne braten, bis sie ein Grillmuster bekommen haben. Beiseite stellen und abkühlen lassen.
2. Die Paprikaschoten und die Chili waschen, putzen, entkernen und klein schneiden.
3. Den Ingwer schälen und raspeln. Die Gurken schälen und klein schneiden. Die Tomaten waschen und grob hacken. Etwa 3/4 der Pfirsiche mit den übrigen Zutaten für die Suppe fein pürieren und abschmecken. Bis zum Servieren kaltstellen.
4. Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Die Garnelen trocken tupfen. Die Suppe in tiefen Tellern anrichten, mit den restlichen Pfirsichspalten, den Kirschtomaten, den Garnelen und mit frischen Kräutern garnieren.