

Cremige Peperoni-Tomatensuppe mit Teriyaki-Crevetten

Gesamtzeit **45 Min.** 10 Min. Vorbereitungszeit 10 Min. Marinierdauer 25 Min. Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
1.696 kJ / 405 kcal

Fett: **21,2 g** Eiweiß: **26 g**
Kohlenhydrate: **26,6 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

3	rote Peperoni
3	saftige Tomaten
1 EL	gehackte Chilischote
1	Knoblauchzehe
1 EL	Olivenöl
400 ml	Gemüsebouillon
1,5 EL	<u>Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce</u>
0,25 TL	frisch gemahlener Pfeffer
2 EL	gehacktes frisches Basilikum
Zum Anrichten:	
150 g	rohe Crevetten
2 EL	<u>Kikkoman Teriyaki Marinade</u>
60 g	Pimientos de Padrón (oder Zucchini)
1 TL	Olivenöl
1 EL	gehacktes frisches Basilikum
1 EL	gehackte frische Chilischote

ZUBEREITUNG

Schritt 1

In einem Topf die gewürfelte Peperoni, Chilischoten, Tomaten und den gehackten Knoblauch in Olivenöl anbraten. Mit Bouillon aufgießen, mit Kikkoman Sojasauce (oder Kikkoman Ponzu) würzen und 20 Minuten kochen lassen.

Schritt 2

Wenn die Suppe fast fertig ist, die geputzten Crevetten mit Kikkoman Teriyaki Marinade bestreichen und braten oder grillieren, bis sie gar sind. Die Pimientos de Padrón oder Zucchettischeiben in Olivenöl anbraten und mit Basilikum und Chilischoten bestreuen.

Schritt 3

Die Suppe in einem Mixer glatt pürieren, mit Pfeffer und frischem Basilikum abschmecken. Mit den garen Crevetten und Pimientos servieren.