

Suppen

SOLJANKA MIT SHRIMPS

1 kl. Zwiebel	Die geschälten Shrimps in dem Olivenöl von allen Seiten kurz anbraten.
1 Knoblauchzehe	Herausnehmen und beiseite stellen.
1 El. Olivenöl	Die in Ringe geschnittene Zwiebel und den fein gewürfelten Knoblauch kurz anschwitzen(glasig werden lassen).
1 l. Fischfond	Danach den klein gehobelten Weißkohl hinzugeben und das Tomatenmark. (Nicht braun werden lassen)
100 g Weißkohl	
2 Tomaten	
1/2 Bund Dill	Alles mit dem Noilly Prat ablöschen und mit dem Fischfond angießen.
1/3 Bund Petersilie	Ca. 20 Minuten köcheln lassen.
1 tl. Kapern	Shrimps, gehäutete Tomaten, Kapern, Pfeffer und die klein gehackten Kräuter hinzugeben. Ca. 5 Min. ziehen lassen(nicht
frisch gem. Pfeffer	
1 Zitrone	
1 El Tomatenmark	
300 g frische Shrimps	
3 El Noilly Prat	