

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 20. Juli 2021** ▪
Vorspeise mit Alfons Schubbeck



Anna Diehr

Tomaten-Orangen-Chili-Suppe mit Grießnockerln und Basilikum-Pesto

Zutaten für zwei Personen

Für die Grießnockerln: Den Hartweizengrieß mit Sojamilch und Würzhefeflocken in einem Topf erwärmen und rühren bis eine klebende Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles kurze Zeit abkühlen lassen und aus der Masse Grießnockerln formen.

- 80 g Hartweizengrieß
- 160 ml Sojamilch
- 2 EL Würzhefeflocken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Tomatensuppe: 150 ml aus den Orangen auspressen. Zwiebel und Knoblauch abziehen, klein hacken und mit Öl in der Pfanne anbraten, bis sich Röstaromen bilden. Tomaten, Orangensaft, Gemüsefond und Oregano, Thymian, Rosmarin, Zimt und Nelke hinzufügen. Alles fünf Minuten köcheln lassen und dann Sahne untermischen und alles fein pürieren. Mit Chiliflocken, Salz und Pfeffer abschmecken. Grießnockerln hinzugeben und zehn Minuten köcheln lassen.

- 400 g Tomaten in Stücken, aus der Dose
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Orangen
- 200 ml Gemüsefond
- 2 EL vegane Soja-Kochsahne
- 1 TL getrockneter Oregano
- 1 TL getrockneter Thymian
- 1 TL getrockneter Rosmarin
- ½ TL Chiliflocken
- ½ TL gemahlener Zimt
- 1 Prise gemahlene Nelke
- Neutrales Öl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Basilikum-Pesto: Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Knoblauch abziehen. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und mit Knoblauch, Pinienkernen, Cashewkernen, Hefeflocken und Olivenöl in einen Mixer geben. Mit Salz, Pfeffer und ca. 1 TL Zitronensaft abschmecken.

- 80 gr Basilikum
- 2 große Knoblauchzehen
- 1 Zitrone
- 50 g Pinienkerne
- 20 g Cashewkerne
- 3 EL Hefeflocken
- 80 ml Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Chillie in feine Ringe schneiden und Gericht damit garnieren.
 1 rote Chilischote

Gericht in tiefen Tellern anrichten und servieren.