

Auberginen-Tomatensuppe mit Sesam

Zu Gast: Ali Güngörmüş

„Ali G. in da house“! Hört euch unbedingt unsere Kochcast-Folge mit dem wunderbaren Ali Güngörmüş an!

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

2 Auberginen
4 Tomaten
2 Schalotten
1 rote Spitzpaprika
1 -2 Knoblauchzehen
6 EL Olivenöl, plus 2 EL zum Garnieren
Salz
2 EL Tahin (Sesampaste)
1/2 bis 3/4 l Gemüsebrühe
1 TL gemahlene Harissa
200 g Crème fraîche
2 EL heller Sesam, geröstet
Saft von 1/2 Zitrone

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200°C (Umluft) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Auberginen putzen, waschen und schälen, dann in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen und vierteln, dabei die Stielansätze entfernen. Die Schalotten schälen und vierteln. Die Spitzpaprika halbieren, entkernen und waschen. Den Knoblauch schälen.
2. Das Gemüse auf dem Blech verteilen, mit Olivenöl beträufeln und salzen. Dann im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten rösten. Anschließend mit Tahin und Brühe in einen Topf geben und alles einmal aufkochen. Die Suppe im Topf mit dem Stabmixer fein pürieren und mit Harissa abschmecken.
3. Zum Servieren die Suppe auf Schalen oder Gläser verteilen und mit Crème fraîche und Sesam garnieren, mit etwas Olivenöl und Zitronensaft beträufeln.