

### Tomaten-Whiskysuppe mit Crevetten (6-8 Personen, Vorspeise)

200 g Crevetten	Crevetten mit Haushaltspapier trocken tupfen.
40 ml Scotch Whisky	Die Crevetten mit dem Whisky marinieren.
600 g reife Tomaten	Tomaten waschen, Stielansatz entfernen. Tomaten kurz in heisses Wasser tauchen, Haut abziehen. Tomaten fein schneiden, mixen.
4 EL Tomatenpürée 1 Liter starke Gemüsebouillon	Tomatenpürée, gemixte Tomaten und Bouillon verrühren, in einer grossen Pfanne aufkochen.
150 g Pfeffer-Frischkäse 1,5 dl Orangensaft Salz, Pfeffer Paprika 1 Prise Zucker	Käse mit dem Orangensaft nach und nach glattrühren, würzen.
	Käse-Orangenmischung langsam zur Suppe geben und nochmals köcheln lassen.
	Vor dem Servieren die Crevetten samt Whisky zugeben, einmal aufkochen lassen, anrichten.
1 dl Rahm, geschlagen	Die Suppe in vorgewärmte Teller oder Suppentassen anrichten und mit Rahm garnieren.