



Krabbensuppe nach chez Fadi Art

Zutaten

- 500g tiefkühl oder frische Krabben
- 1 Zitrone
- Ca. 200ml Tomatenpüree
- 50ml Olivenöl
- 1 Zweig Thymian
- 4 Knoblauchzehen
- 1/2 Finger Ingwer
- 1/2 Bund frische Petersilie
- 1/2 Bund frische Koriander
- Jeweils 1/3 grün, roter und gelbe Chilischote
- 1 [Scotch bonnet](#) Chilischote
- Salz und Pfeffer
- Wasser
- 1TL Magic Sauce

Zubereitung

1. Die Krabben waschen, in einem Topf geben mit etwas Salz und dem Saft einer halben Zitrone für ca. 10min ziehen lassen
2. Petersilie, Koriander, Ingwer und Knoblauch hacken, die Hälfte von Petersilie und Koriander für später aufbewahren
3. Dann Tomatenpüree, Olivenöl, gehackte Petersilie, Koriander, Ingwer und Knoblauch, den Zweig Thymian, den Scotch bonnet und Pfeffer dazugeben und mit Wasser bedecken
4. Das Ganze für ca. 25 Minuten köcheln lassen
5. Dann Magic Sauce dazugeben und weitere 5 Minuten köcheln.
6. Den Rest vom Zitronensaft dazugeben und abschmecken
7. In einer Schüssel einrichten und mit den fein geschnittenen Chilischote (grün, rot, gelb), den Rest der gehackten Petersilie und Koriander garnieren und heiß servieren

Bon appétit!

Deine Fadi