

HEISSE TOMATENSUPPE mit Kaviar-Blätterteig-Stangens.

 **40 Min.**  **leicht**

Zubereitungszeit Aufwand

Zutaten für: 4 Personen

1 Pck.	PENNY READY Blätterteig
100 g	Best Moments Deutscher Kaviar
2	Bio Eiweiß, Gr. M
1 TL	grobes Salz
1-2 EL	frisches Basilikum, gehackt
2 Dosen	Best Moments Tomaten- Rotwein-Suppe

Zubereitung:

- 1** Blätterteig aus der Kühlung nehmen und ca. 10 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
- 2** Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.
- 3** Blätterteig aus der Verpackung nehmen und aufrollen, den Kaviar darauf verteilen, mit einem Messer den Teig in ca. 1,5-2 cm breite Streifen schneiden. Die einzelnen Teigstreifen spiralförmig eindrehen und auf das Backpapier legen. Im vorgeheizten Backofen ca. 12-15 Minuten goldbraun backen.
- 4** Eiweiß mit dem Handmixer mit Rührstäben sehr steif schlagen. Mit einem Löffel die restlichen Zutaten vorsichtig unterheben und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Auf 2/3 des Backblechs verteilen und glatt streichen. Die Masse im Backofen bei 160 °C Ober-/Unterhitze ca. 15 Minuten trocknen. Etwas abkühlen lassen und grob zerbröseln.
- 5** Die Tomatensuppe langsam nach Packungsanweisung erwärmen und auf 4 Suppenteller oder Schalen verteilen. Mit der Baisermasse bestreuen und mit den Kaviarstangen servieren.