

Caldillo de Nopal mit getrockneten Garnelen

 [sites.arte.tv /glueck-teller/de/caldillo-de-nopal-mit-getrockneten-garnelen-glueck-teller](https://sites.arte.tv/glueck-teller/de/caldillo-de-nopal-mit-getrockneten-garnelen-glueck-teller)

ZUTATEN für 6 Personen:

12 Feigenkaktus-Blätter, entdornt und in feine Streifen geschnitten
4 Tomaten, grob gehackt
¼ Frühlingszwiebel, grob gehackt
3 Knoblauchzehen, geschält
ein wenig frischer Beifuß
1 EL Mais- oder Rapsöl
1 Tasse getrocknete Garnelen, gut gespült
4 Tassen Wasser
1 Tasse Erbsen
2 geschlagene Eier
Salz

ZUBEREITUNG:

1. Wasser in einem mittelgroßen Topf zum Kochen bringen. Die in Streifen geschnittenen Feigenkaktus-Blätter ins Wasser geben. Ca. 3 Min. kochen, dann abtropfen lassen und beiseite stellen.

2. Tomaten, Zwiebel und Knoblauch in einen Standmixer geben. Zu Püree verarbeiten. Beiseite stellen.

3. In einem großen Topf auf mittlerer Flamme das Maisöl erhitzen. Wenn das Öl heiß ist, das Tomatenpüree hinzugeben und ca. 4 Min. braten. Feigenkaktus, getrocknete Garnelen, Erbsen und 4 Tassen Wasser dazugeben und aufkochen. Beifuß dazugeben.

Mit Salz abschmecken. Vom Feuer nehmen. Die Zubereitung (den Caldillo) nach und nach mit den geschlagenen Eiern beträufeln und dabei mit einem Holzlöffel gut umrühren.

4. In Suppentassen heiß servieren.