



Erbsencremesuppe mit Minze und Garnelen



4 Portionen
als Vorspeise



10 min zubereiten
15 min kochen



Suppen

ZUTATEN

4 Frühlingszwiebel
1 TL Butter
1 TL Zucker
500 ml Brühe
400 g TK Erbsen
1 EL gehackte Minze
50 g Frischkäse
Salz & Pfeffer
100 g kl. gekochte Garnelen

ZUBEREITUNG

Die Frühlingszwiebel in dünne Ringe schneiden. Einen Topf mit Butter erhitzen und die Frühlingszwiebel darin anbraten. Den Zucker dazugeben und kurz karamellisieren.

Die Brühe und Erbsen in den Topf geben, alles zum Kochen bringen und 15 min bei kleiner Hitze köcheln lassen.

Den Topf von der Herdplatte nehmen, die gehackte Minze und den Frischkäse zufügen und die Suppe pürieren. Dann noch einmal aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Suppe auf Teller anrichten und mit den Garnelen garnieren.

NOTIZEN

Statt Garnelen passen auch Wiener Würstel (Frankfurter). Dann die Minze in der Suppe weglassen.