

Spargelsuppe mit Garnelen

Schwierigkeitsstufe: 1 (5 ist am schwersten)



Copyright: Unilever Austria GmbH

ZUBEREITUNG:

KNORR Bouillon Pur Gemüse einrühren. Spargelstücke bis auf die Köpfe zufügen und darin ca. 15 Minuten zugedeckt köcheln. Spargelköpfe nach 5 Minuten, Erbsenschoten nach 10 Minuten mit garen. Inzwischen Garnelen waschen und trocken tupfen. Maiskeimöl in einer Pfanne erhitzen. Garnelen darin je Seite ca. 2 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

KNORR Fix-Einbrenn in die Suppe rühren und ca. 1 Minute kochen lassen. RAMA Cremefine zum Kochen einrühren. Suppe in Suppentellern anrichten. Garnelen darauf verteilen.

TIPPS:

Schmackhaft zur Suppe - Croutôns. Diese frisch in Butter mit Orangenschale und Knoblauch anbraten

GETRAENKEEMPFEHLUNG:

Zu dieser leichten Frühlingssuppe empfehlen wir die geniale Sauvignon Blanc - Grauburgunder Cuvée von Puklavec & Friends aus Slovenien, der früheren Südsteiermark

(kjz)

VORBEREITUNG:

Garnelen auftauen lassen. Spargel waschen, schälen und untere Enden abschneiden. Spargel in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Zuckerschoten waschen, putzen und halbieren. 1 l Wasser in einem Topf aufkochen.

Dauer in Minuten

Vorbereitung: ca.20

Zubereitung: ca.15

Zutaten: 1 Stk.

Vanilleschote

200 g TK-Garnelen (ohne Schale, 12 – 15 Stück)

500 g weißer Spargel

250 g Zuckerschoten

2 Töpfe KNORR Bouillon

Pur Gemüse

2 EL Maiskeimöl

Salz und Pfeffer

6 EL KNORR Fix-Einbrenn

100 ml RAMA Cremefine

zum Kochen