



Kräuterschaumsüppchen mit Riesengarnelen & Croûtons



4 PERSONEN



60 MIN



SCHWIERIGKEIT

ZUTATEN

- 4 Schalotten
- 2 Stangen Sellerie
- 1 Stange Lauch
- **Unsere Butter**
- Weißwein
- 3 Knoblauchzehen
- Kräuter, z. B. Kerbel, Schnittlauch
- 1,2 kg verschiedene Blattsalate, z. B. Löwenzahn, Mangold, Rucola, Spinat
- 12 Riesengarnelen
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 200 g **Unser frische Saure Sahne**
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 2 Scheiben Weißbrot

ZUBEREITUNG

1

Drei Schalotten, den Sellerie und das Weiße der Lauchstange klein schneiden und in **Unsere Butter** in einem Topf glasig dünsten. Zwei Knoblauchzehen in feine Scheiben schneiden, dazugeben und mit Weißwein ablöschen. Die Salate und Kräuter waschen, verlesen und bis auf zwei Handvoll zu dem Gemüse in den Topf geben. Anschließend mit kochendem Wasser bedecken und 5 Minuten köcheln lassen.

2

Inzwischen eine Schalotte und Knoblauchzehe in dünne Scheiben schneiden. Diese in einer Pfanne mit den Garnelen in **Unsere Butter** kurz anbraten. Alles mit einem Schuss Weißwein und einem Spritzer Zitronensaft ablöschen, salzen, pfeffern und warm halten.

3

Das Weißbrot würfeln und in etwas **Unsere Butter** und Garnelensud rösten. Die Suppe vom Herd nehmen, **Unser frische Saure Sahne** einrühren und mit einem Pürierstab schaumig schlagen. Zuletzt mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und mit den restlichen Blättern, Garnelen und gerösteten Brotwürfeln anrichten.

