

Bärlauch-Petersilien-Suppe mit Scampi

Kategorien: Suppe, Kräuter, Krustentier, Küche

Zutaten für: 4 Personen

2	Bund	Bärlauch
100	Gramm	Petersilienwurzel
1		Zwiebel
3	Essl.	Butter
600	ml	Gemüsesuppe (Instant)
1	Essl.	Zitronensaft
100	ml	Milch
250	Gramm	Sahne
		Salz und Pfeffer
12		Küchenfertige Scampi
	Einige	Petersilienblättchen

Anleitung:

1. Den Bärlauch waschen und trockenschütteln. Die Blätter grob hacken. Die Petersilienwurzel schälen und fein würfeln. Die Zwiebel schälen und ebenfalls würfeln.

2. In einem Topf die Butter erhitzen, die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Die Petersilienwurzel zufügen und etwa 5 Minuten mitbraten. Mit Brühe löschen, die Sahne angießen und 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

3. Die Petersilienwurzel aus dem Topf fischen und mit dem Bärlauch und der Milch im Mixer pürieren. Zur Suppe geben, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Bei schwacher Hitze ziehen lassen.

4. Die Scampi waschen und trockentupfen. In einer Pfanne in etwas Öl 1 - 2 Minuten braten. In die Suppe geben und mit den Petersilienblättchen bestreut servieren.

Pro Portion 340 kcal / 1415 kJ, Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Quelle:

Rezept erfasst mit *RK* 25.02.2013
von Konrad Heizmann