

Erbsensüppchen mit Garnelenspieß



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

5-6 Blätter Minze, 400 g Erbsen (TK),
200 g Joghurt, 150 ml Sahne,
2 EL Olivenöl, 2 EL Zitronensaft,
1 Prise Zucker
–
250 g Garnelen (TK), 1 EL Butter ,
1 Prise Chilli ,Salz, Pfeffer
–
Schmand, Minze für die Deko

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst die tiefgefrorenen Erbsen in kochendem Salzwasser für 1–2 Minuten blanchieren und in gesalzenem Eiswasser abschrecken.

2. Danach mit Minze, Joghurt, Sahne, Olivenöl, Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer im Mixer zu einer cremigen Suppe pürieren.

3. Die Garnelen leicht antauen lassen, auf Holzspieße stecken und mit Salz, Pfeffer und Chilli würzen – anschließend in heißer Butter kurz und scharf anbraten.

4. Die kalte Suppe in Gläser oder Teller füllen, mit etwas Schmand verfeinern und mit den warmen Garnelenspießen servieren.

