



Gurkensuppe mit Garnelen

Zutaten:

2 Gurken
10 Garnelen (500g)
1 Zwiebel
1 Knoblauch
1 rote Paprika
200ml Sauerrahm
Olivenöl, Salz und Pfeffer
Tomaten, Kräuter, Chilli



Zubereitung:

Pfanne bereitstellen. Zwiebeln schälen und klein schneiden. Knoblauch ebenfalls schälen und fein schneiden aber nicht hacken. Pfanne vorheizen und Zwiebeln sowie Knoblauch anbraten. Paprika in feine Würfel schneiden und ebenfalls in die Pfanne geben. Wer es etwas schärfer mag, kann Jalapenos in kleine Würfel schneiden und in die Pfanne geben. Die frischen ungeschälten Garnelen in die Pfanne geben und salzen. Alles zusammen bei leichter Hitze langsam anbraten (TIPP: Garnelen müssen nicht durch gebraten sein- medium geht auch). Jetzt Gurken schälen (TIPP: Gurke von der Blüte zum Stiel schälen damit sie nicht bitter wird) und in grobe Würfel schneiden. Gurkenwürfel salzen und pfeffern und mit dem Sauerrahm in den Mixer geben und mixen. Herd ausschalten und Pfanne beiseite stellen. Garnelen schälen (TIPP: Schalen aufheben für eine Krebsuppe. Hierfür Schalen scharf anbraten. Tomatenmark dazugeben und mit Cognac oder einem anderem Weinbrand ablöschen. Sahne und Fischfond dazu und in einen Mixer geben für eine sensationelle Krebsuppe). Gemixte Gurkensuppe auf dem Teller anrichten. Geschälte Garnelen mit der Zwiebel-Knoblauch-Paprika Mischung auf der Suppe verteilen. Etwas Olivenöl drüber geben und mit Kräutern und Tomaten verzieren. Fertig! Ein wunderbares Gericht an heißen Tagen. Genießen! Guten Appetit!



FRANKEN
FERNSEHEN