



CAMBOZOLA Suppe mit Garnelen

Zutaten für 4 Portionen:

150 g CAMBOZOLA	1 Zwiebel
2 EL Rapsöl	Pfeffer aus der Mühle
1 EL Butterschmalz	8 Garnelen, geschält und geputzt
200 ml Sahne	1 Chilischote
Saft einer halben Zitrone	1 EL Kresse
600 ml Gemüsefond	2 EL Sprossenmix
2 EL Mehl	dazu: 1 Mini-Stangenbrot



Zubereitung:

1. Chilischote in Röllchen schneiden und Kerne entfernen, CAMBOZOLA entrinden und würfeln. In einem Topf Butterschmalz erhitzen und darin die geschälte, fein gewürfelte Zwiebel anbräunen.
2. Mehl über die Zwiebel stäuben, verrühren, mit kalter Gemüsebrühe aufgießen und glattrühren. Sahne und Zitronensaft zugeben, CAMBOZOLA unterheben, die Suppe mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen und warmhalten.
3. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, Garnelen und Chiliröllchen zugeben und bei milder Hitze kurz anbraten. Die Suppe in Schalen füllen, die Chili-Garnelen einlegen, mit Kresse und Sprossen bestreuen und sofort servieren.