



## Garnelen auf einer Cremesuppe

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### *Zutaten für 4 Personen:*

315g Eismeer King Prawns

400g TK-Erbsen

2 Schalotten

1 Knoblauchzehe (optional)

500ml Gemüsebrühe

100ml cremige Kokosmilch  
+ etwas zum Garnieren

½ Limette

1 TL Zucker

Etwas Öl zum Anbraten

Ein paar Blättchen Kerbel

Ein kleines Stück Ingwer

Salz, Pfeffer

4 Holzspießchen



### *Zubereitung:*

1. Zuerst die King Prawns nach Packungsanweisung auftauen lassen.
2. Die Schalotten und den Knoblauch in feine Würfel schneiden. Dann den Ingwer schälen und ihn über eine feine Reibe zu einer Paste reiben.
3. Nun in einem großen Topf ein wenig Öl erhitzen und die Schalotten glasig andünsten. Den Knoblauch kurz dazu geben, sowie den Ingwer und den Zucker. Darauf hin zügig mit der Gemüsebrühe ablöschen und die gefrorenen Erbsen dazugeben. Alles aufkochen und bei kleiner Flamme circa 10 Minuten kochen lassen.
4. Den Kerbel dazugeben und die Erbsensuppe pürieren bis zur gewünschten Sämigkeit. Dann die Kokosmilch dazufügen, das Ganze noch einmal mit dem Pürierstab aufschäumen und ggf. noch ein weiteres Mal erhitzen. Die Suppe zum Schluss noch mit etwas Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Garnelen auf die Holzstäbchen aufspießen und diese von beiden Seiten anbraten. Nach dem Braten mit einem Spritzer Limettensaft beträufeln und gemeinsam mit der Suppe servieren.

Tipp: noch ein wenig Kokosmilch aufschäumen und damit die Suppe garnieren.