



Cremige Kürbis-Garnelen-Suppe

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten für 4 Personen:

300g White Tiger Garnelen, roh von Escal

1 Kürbis

4 Zwiebeln

½ Bund Lauchzwiebeln

1 Liter Hühnerbrühe

½ Liter flüssige Sahne

150g Butter

Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Die rohen White Tiger Garnelen auftauen, abtropfen und Beiseite stellen.
2. Kürbis in gleichmäßige Stücke schneiden. Anschließend in einem großen Topf mit 50g Butter ca. 5 Minuten braten. Zwiebeln klein schneiden, zu den Kürbisstücken geben und anschließend Hühnerbrühe, Sahne, Salz und Pfeffer hinzufügen.
3. Das Ganze 1 Stunde bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Mixen und die restliche Butter hinzugeben.
4. White Tiger Garnelen mit etwas Butter in einer Pfanne erhitzen, Frühlingszwiebeln klein schneiden und hinzufügen.
5. Die Suppe mit den Garnelen zusammen servieren.