

Zucchini-Rahm-Suppe mit gebratenem Garnelen-Spieß

Für 2 Personen

6 Garnelen	4 Zucchini	3 Knoblauchzehen
1 Zwiebel	500 ml Sahne	30 ml Olivenöl
2 l Gemüsebrühe	Salz	schwarzer Pfeffer

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel und eine Knoblauchzehe abziehen, kleinschneiden und in der Pfanne anschwitzen. Die Zucchini waschen und kleinschneiden. Etwas Zucchini beiseite legen und den Rest ebenfalls in die Pfanne geben. Den Gemüfefond dazugeben und köcheln lassen. Die Suppe gut durchpürieren und die Sahne unterrühren. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Garnelen von Kopf und Schale befreien, waschen und trocken tupfen. Anschließend in die Pfanne geben und zwei Knoblauchzehen dazugeben. Anschließend die Garnelen auf die Spieße stecken. Zum Schluss die Suppe mit den Garnelenspießen auf einem Teller anrichten und servieren.

Diana Nix am 21. Juni 2011