

## Feines grünes Erbsen-Süppchen

### Für 2 Personen

500 g Riesen-Garnelen	1,5 kg grüne Erbsen, TK	1 Papaya
1 reife Mango	1 Pomelo	20 g Butter
1 l Gemüsebrühe	50 ml Sahne	

Die Gemüsebrühe mit dem Zucker und der Butter in einem Topf zum Kochen bringen. Die Erbsen dazu geben und 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend mit dem Pürierstab durchrühren. Die Garnelen von Kopf, Schwanz und Darm befreien und mit der Sahne dazu geben und kurz aufwallen lassen. Die Papaya und die Mango schälen, halbieren und vom Kerngehäuse entfernen. Die Pomelo schälen und in kleine Stücke schneiden. Die geschnittenen Früchte auf einem Teller anrichten. Mit der Erbsensuppe auffüllen und servieren.

Bianca Rothmann am 15. November 2011