

Brokkoli-Suppe mit Tortellini und Knoblauch-Garnelen

Für 2 Personen

150 g frische Tortellini, mit Fleisch	250 g Garnelen	370 g Brokkoli
1 Knoblauchzehe	75 g Crème-fraîche mit Kräutern	2 EL Butter
125 ml Milch	50 ml Gemüsefond	$\frac{1}{2}$ EL Speisestärke
1 Zweig glatte Petersilie	2 EL Öl	Salz
weißer Pfeffer		

Den Brokkoli in Röschen teilen. Den Strunk schälen und würfeln. Einen Esslöffel Öl in einem Topf erhitzen, den Brokkoli darin andünsten und mit 375 Millilitern Wasser ablöschen. Anschließend den Fond einrühren und alles köcheln lassen. Etwas von dem Brokkoli heraus nehmen. Die Tortellini in einem Esslöffel Öl anbraten. Die Suppe pürieren und aufkochen lassen. Die Crème-fraîche einrühren und die Tortellini hinzufügen. Die Milch mit der Stärke verrühren, die Suppe damit binden und das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Die Brokkolistücke wieder zufügen. Die Garnelen waschen, trocken tupfen und entdarmen. Den Knoblauch abziehen und klein hacken. Zwei Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch hinzugeben. Die Garnelen darin von jeder Seite anbraten und anschließend auf Holzspieße stecken. Die Suppe auf Tellern anrichten und mit dem übrigen Brokkoli, dem Garnelenspieß und der Petersilie garnieren.

Mareike Santelmann am 20. Februar 2012